



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.2.31

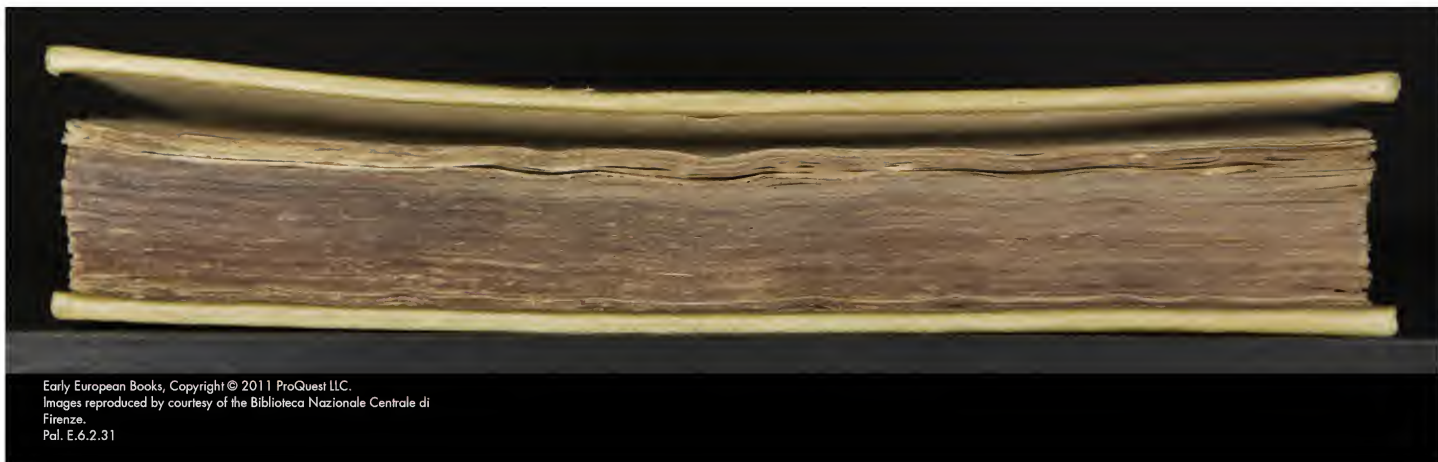




Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.2.31



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.2.31



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di
Firenze.
Pal. E.6.2.31

γ

E 6, 2, 31,

1468

61

PIERO CRESCENTIO
DE AGRICVLTVRA.



TABVLA

TAVOLA del libro delle uillerecie utilita di piero crescentio ciētadino di bo logna ad honore del serenissimo re carlo.	plici parti della pianta & dela regiōe del suo acrescimento.	cap. iiii.
Libro primo.	Delle semplici parti delle piante	cap. v.
d Elochi habitabili & eleggere delle corti & case & q̄lle cose che alle habi tationi sono necessarie & prima del cono scimēto della bonta del loco	Della generatione & natura & nelle foglie fiori & fructi.	cap. vi.
Dellaria & conoscimēto della bon ta & malitia sua	Della unitione & diuisione dele piā te	cap. vii.
Deuenti & conoscimento & bonta & della malitia loro	Della translatiōe & mutatiōe duna pianta in una altra	cap. viii.
Delacque che aglihuomini bisogno & conoscimento della loro bonta & malitia	Della alteratione & diuersita che si fa nelle piante	cap. ix.
Delsito del loco habitabile & della bōra & malitia sua & del conoscimēto	Della diuersita delle piante & diuer sita da fructi	cap. x.
Delle corti & tombe indiuersi lochi indiuersi modi dafare	Di quelle cose che ha bisogno ogni pianta	cap. xi.
della intrinseca dispositione della corte	Di quelle cose che fanno alla gieneratio ne delle piante & acrescimento.	cap. xii.
Depozi & fonte fare & come si truou ui & prouui	Della putredine ouero letame & ci bo delle piante	cap. xiii.
Delli canali aconducere acqua alle citerne & alle fonti	Dellaqua che si conuiene & maturita del letāe & nutrimento dele piāte.	cap. xiiii.
Delle citerne come si debon fare	Della utilitate della aratione & caua tione	cap. xv.
delle materie delle case	Della cultura del cāpo lauorecio.	cap. xvi.
Delluficio del uillano	Del medicamento del campo acio che sia da lauorare	cap. xvii.
Delluficio del padre della famiglia & i che mō de il campo cōperare & dellopera della uigna & ragione adoman dare	Della cultura del campo montuoso & ualligoso	cap. xviii.
i Ncomincia il libro secondo della natura delle piante & delle cose co muni alla cultura diciasun campo.	Della cultura del campo nouale	cap. xix.
Delle cose che alle piante si conuengo no secōdo e pricipii dela generatiōe .i.	del tempo & modo darare & disfi pare le male herbe	cap. xx.
Della diuersita delle generatiōi del le piante	della seminatione in comune	cap. xxi.
Della diuisione delle piante nelle lo ro parti integrali	dela piantagione & modo di pian tare	cap. xxii.
Dele diuersita de le materiali & sem	dello innestamento	cap. xxiii.
	dello innestamento & tagliamento per gliquali le piante simutano adisposi tione delle dimestiche	cap. xxiiii.
	diquali dispositioni & in qual si muti la pianta saluatica in dimestica.	ca. xxv
	de lochi inutili & utili ageneratione delle piante	cap. xxvi.

TABVLA

della terra & conoscimento della		de siti delle uigne	cap. v.
secondo & sterile	cap. xxvii.	della terra conueniente alle uigne	cap. vi.
de guernimenti ouero chiuse degli orti &		della pastinatione della terra da pia	
delle uigne	cap. xxviii.	tare le uigne	cap. vii.
della difensione & riparo, del tempo		Quando imagliuoli sono da corre	
to de fiumi	cap. xxix.	& come serbare	cap. viii.
i Ncomincia il libro terzo della uora		Quando o in che modo le uigne so	
re e campi & della natura & utilita		no da piantare	cap. ix.
de fructi che uisiri uolgono.		del propaginare & rinnouar le uite	
della ia dhabitare	cap. i.	& uigne	cap. x.
de granai	cap. ii.	dello inuestamento delle uiti	cap. xi.
della uena	cap. iii.	Altra maniera dinnestare	cap. xii.
del cieci	cap. iiii.	del potare le uite	cap. xiii.
della cicierchia	cap. v.	della formatione delle uite	cap. xiiii.
della canape	cap. vi.	de releuare le uigne	cap. xv.
del grano	cap. vii.	della conseruatione delle uigne &	
delle faue.	cap. viii.	barbe inutile	cap. xvi.
del farro	cap. ix.	del cauare delle uigne	cap. xvii.
de fagioli	cap. x.	de nocimento che aduengono alle ui	
de git.	cap. xi.	te & loro cure	cap. xviii.
dello gliogio	cap. xii.	della conseruatione delle uigne se	
della lente	cap. xiii.	che & fresche	cap. xix.
del lupini	cap. xiiii.	della uirtu dell' uue	cap. xx.
dell'ino	cap. xv.	da parechiare lauendemmia	cap. xxi.
dell'orzo	cap. xvi.	tempo da uendemiare	cap. xxii.
della fagina	cap. xvii.	in che modo e da uendemiare.	cap. xxiii.
del miglio	cap. xviii.	in che modo si debano pigiare luue	
del panico	cap. xix.	capitolo	cap. xxiiii.
del pscello	cap. xx.	di quelle cose che delle uue fare si	
dela spelta	cap. xxi.	possono	cap. xxv.
della segale	cap. xxii.	dello agresto passo seco & sapa.	cap. xxvi.
della ueccia	cap. xxiii.	delle purgatione del uino facto dell' uue la	
del riso	cap. xxiiii.	cere	cap. xxvii.
i Libro quarto delle uite & uigne		della cura del uino dalla piousa com	
& loro cultura & utilita		mozzo	cap. xxviii.
della uite qual sia & della uirtu delle fo		in che modo il mosto neuasi si metta	
glie & dela cienere & lacrime sue.	ca. i.	capitolo	xxix.
della diuersita delle uite	cap. ii.	in che modo il mosto per tutto l'anno	
della diuersita della gieneratione		fabia	cap. xxx.
delle uite	cap. iii.	di conoscere sel mosto ha acqua ol	
delle diuerse manieri delle uite	cap. iiii.	uino & in che modo sparta.	cap. xxxi.
dell'aria che si conuiene alle uite &		aa ii	

TABVLA

in che modo si chiarifica tosto il mo- sto	cap. xxxii.	del cornio	cap. ix.
in che modo il mosto non sopra bol- la	cap. xxxiii.	del fico	cap. x.
in che loco dee stare il uino per con- seruarsi	cap. xxxiiii.	dell'alloro.	cap. xi.
del tramutar del uino & dell'aprire deuasi	cap. xxxv.	del melo	cap. xii.
del tempo & modo da saggiare i uini	cap. xxxvi.	delle melagrane	cap. xiii.
capitolo	cap. xxxvi.	del moro	cap. xiiii.
del segno da conoscere i uini da stare	cap. xxxvii.	dell'umiaco	cap. xv.
denocimenti che al uino aduengho- no	cap. xxxviii.	del nespolo	cap. xvi.
in che tempi il uino piu agiuolme- te si uolga & corrompa	cap. xxxix.	della mortine	cap. xvii.
in che modo si puo prouedere chel uino non si uolga	cap. xl.	del nocie	cap. xviii.
in che modo il uino uolto si liberi & guarisca	cap. xli.	dell'uliuo	cap. xix.
in che modo il uino si muti in altro colore	cap. xlii.	del pero	cap. xx.
in che modo il uino si muti in altro sapore	cap. xliii.	del prugnio	cap. xxi.
in che modo il uino & uasi dalla mus- sa si liberino	cap. xliiii.	del pesco	cap. xxii.
in che modo si prouedha chel uino non inacetisca & chome inacetito si guarisca	cap. xlv.	della palma	cap. xxiii.
in che modo si faccia laceto	cap. xlv.	del pino	cap. xxiiii.
della uirtu della cieta	cap. xlvii.	del pepe	cap. xxv.
del uino & delle sue uirtu	cap. xlviii.	della quercia	cap. xxvi.
N comincia il libro quinto degli ar- bori & natura & utilita de' fructi loro	cap. i.	del sorbo	cap. xxvii.
degli arbori in comune	cap. ii.	del giuggiolo	cap. xxviii.
del mandarloro	cap. iii.	del ginepro	cap. xxix.
della uelane cioe nociuole	cap. iiii.	degli arbori non fructiferi & dogni loro utilita	cap. xxx.
deberberi	cap. v.	dell'abete	cap. xxxi.
del ciriegio	cap. vi.	dell'ontano	cap. xxxii.
del castagnio.	cap. vii.	dell'aceto	cap. xxxiii.
del melo punico ouero cotognio	cap. viii.	dell'auorio	cap. xxxiiii.
del ciedro	cap. ix.	del agnio casto	cap. xxxv.
		D el bosse	cap. xxxvi.
		del brillo	cap. xxxvii.
		dell'acipresso	cap. xxxviii.
		della canna	cap. xxxix.
		dell'aginestra	cap. xl.
		del fagio	cap. xli.
		del frassino	cap. xlii.
		del frassignuolo	cap. xliii.
		del nasso	cap. xliiii.
		del fusano	cap. xlv.
		delloppio	cap. xlv.
		del pioppio	cap. xlvii.
		de rosato	cap. xlviii.
		del ramerino	cap. xlix.

TABVLA

del rouo
del falcio
dela fauina
del sambucho
del seco moro
del sanguinio
del pruno albo
della spina giudaica
della spina ceruina
delle scopa
del tamanisco.
dellolmo
del uinco
del iudetto
del fuuero
i Ncomincia il libro sexto degli orti e
dela natura & utilita dogni herba na
turalmente.
della uirtu dellerbe in comune
degli orti & cultiuatioe loro in comu
ne
dellaglio
della treplice
dellanice
dellaneto
dellapio
dellassentio
dellartemisia.
de aristologia
dela borotina
de anfredigli
delacietosa
della bietola
della borrana
del bassilico
dela brectica
della branca.
della bistorta.
della zuccha.
de cocomeri
de cauoli.
delle cipolle

cap. l.
ca. li
cap. lii.
cap. liii.
cap. liiii.
cap. lv.
cap. lvi.
cap. lvii.
cap. lviii.
cap. lix.
ca. lx.
ca. lxi
cap. l xii
cap. lxiii
cap. lxiiii
cap. i.
ca. ii.
cap. iii.
ca. iiii
ca. v.
cap. vi.
cap. vii.
cap. viii
ca. ix
cap. x
cap. xi.
cap. xii.
cap. xiii
cap. xiiii.
cap. xv.
cap. xvi.
cap. xvii
ca. xyiii.
cap. xix.
cap. xx.
cap. xxi
cap. xii.
cap. xxiii

del comino
del gruogo
delle cipolle maligi
del cardo
della cammamilla
della cuscute
del calamento
dela cietaurea
del capel uenero
del cie foglio
dela cichuta
dela scatapuza
del cretano
della cielidonia
del curiandolo
della consolida
del cocomero
del dittamo
dellendiua
dellella
dela fegatela
della ruchetta
dellebbio
del finocchio
della flumula
dei fumo sterno
de funghi
del fieno greco
degambugi
della gramigna
della gientiana
dela gariofilata
del rouistico
del iusquiamo
dellifapo
Delliario
del calcatreppo
del ghiaggiuolo
della regolia
del giglio
delingua auis
della romice
della lattuga

cap. xliii
cap. xxv
cap. xxvi.
cap. xxvii
cap. xxvii
cap. xxix
cap. xxx
cap. xxxi.
cap. xxxii
cap. xxxiii.
cap. xxxiiii.
cap. xxxv
cap. xxxvi
cap. xxxvii.
cap. xxxviii.
cap. xxxix
cap. xl
cap. xli.
cap. xlii.
cap. xliii
ca. lxiiii.
cap. xlv.
cap. xlvi.
cap. xlvii
ca. xlviii.
cap. xlviii.
cap. l.
cap. li.
cap. lii.
cap. liii.
cap. liiii
cap. lv
cap. lyi.
cap. lyii
cap. lyiii
cap. lyiiii.
cap. lx.
cap. lxi
cap. lxii
cap. lxiii.
cap. lxiiii.
cap. lxv.
cap. lxvi.

TABVLA

dellentischo.
della aureola
della lappola
del uischio
de popponi
del melilotto
del marcurela
della malua
della meta
della maderagola
del meo
del marobbio
della maiorana
del nauone
del nasturcio.
del nenufar
del napello
della nigella
del lorigano
de porri
del papauero.
del peucedao.
del ptosemolo
del serpillio
della piatagine
del polipodio
della pastinacha
della porciellana
del papiro
del pulegio
della rapa
del rafano
della radice
della ruta
della robia
degli spinaci
dello strigio cioe solatro & morella.
della sempreuua
del satirion ouero appio
de sponsa solis
del smontano
della strazacha

cap. lxxvii.
cap. lxxviii.
cap. lxxix.
cap. lxxx.
cap. lxxxi.
ca. lxxxii.
cap. lxxxiii.
cap. lxxxiiii.
cap. lxxxv.
cap. lxxxvi.
cap. lxxxvii.
cap. lxxxviii.
cap. lxxxix.
cap. lxxxx.
ca. lxxxxi.
ca. lxxxxii.
ca. lxxxxiii.
lxxxxiiii.
ca. lxxxxv.
ca. lxxxxvi.
c. lxxxxvii.
lxxxxviii.
c. lxxxxix.
cap. i.
cap. ii.
cap. iii.
cap. iiii.
cap. cv.
cap. cvi.
cap. cxi.
ca. cviii.

della squilla
della senapa.
dello stutio cioe cauolino saluatico
capitolo
dello scordeon
delli sparagi
del simbro
della saluia
della scabiosa
del crescione
della spetaria
del serpillio
della satoregia
della schiarea
delli scalogni
della erba indaica
della tassa
del tasso barbasso
de testiculus uulpis
del testiculo del cane
del timo.
della uiola
de uirga pastoris cioe cardo saluati
capitolo.
della uolubile
dellorticha
della u triuola .
i Ncomincia il libro septimo di prati et
boschi et perche i prati creati furono
et che acq aria terra desiderio et cye fito.
come si fanno i prati procurarsi &
rinuouano.
Come il fieno si colga et conserui et
dellutilita sua
Incomincia la secoda parte del libro
septimo degli boschi quali & inche
modo crescano
de boschi che per industria dhuomo
si fanno
delle selue che per industria dhuomo
si fanno

cap. cix
cap. cx.
cxi
ca. cxii.
cap. cxiii.
ca. cxiiii.
cap. cxv.
cap. cxvi.
cap. cxvii.
cap. cxviii.
cap. cxix.
ap. cxx.
cap. cxxi.
ca. cxxii.
cap. cxxiii.
cap. cxxiiii.
cap. cxxv.
cap. cxxvi.
cap. cxxvii.
cap. cxxviii.
cap. cxxix.
ca. cxxx.
cap. cxxxi.
cap. cxxxii.
ca. cxxxiii.
i Ncomincia il libro septimo di prati et
boschi et perche i prati creati furono
et che acq aria terra desiderio et cye fito.
come si fanno i prati procurarsi &
rinuouano.
Come il fieno si colga et conserui et
dellutilita sua
Incomincia la secoda parte del libro
septimo degli boschi quali & inche
modo crescano
de boschi che per industria dhuomo
si fanno
delle selue che per industria dhuomo
si fanno

TABVLA

Ncomincia illibro octauo de giardi
ni & delle cose dilecteuoli darbori et
dherbe & fructo loro aruficiosamente da
fare.

de giardini dherbe piccole. cap.i.

de giardini & mezolane persone &
delle grande & mezane cap.ii.

de giardini de re & de gli altri richi si
gnori cap.iii

di quelle cose che dilectatione far si
possono. cap.iiii

di quelle cose che ne campestri capi
si fano a dilectationi cap.v.

di quele cose che a lo uiti & fructi lo
ro dano dilecto. cap.vi.

di quelle cose che quando agli arbori dele
ctation creschono. ca.vii

delle delectationi de gliorti & dellhebe
capitulo. viii.

Ncomincia illibro nono di tuetti gli
animali che si nutricono in uilla

dellea de cauagli & caualle. ca.i.

della forma delle bone caualle & de
gli amesorie come sammeettono. ca.ii

della natura de cauagli et come nato
tenere si dee cap.iii.

del pigliare & domare icauagli. cap.iiii.

della custodia de cauagli ca.y.

della doctrina acostumatione decaua
gli. cap.vi.

del conoscimento della bel za de ca
uagli. cap.vii.

de segni della bonta decauagli cap.viii

desegni della malitia & dei liti &
dellauilla decauagli cap.viiii.

delle infermita de cauagli & care loro. ca.x.

della infermita che uulgarmente e de
cto uermo & delle loro cure cap.xi.

de grandulis uel strufolis cap.xii.

delle infer. mitadi accidentali de caua
gli & loro cura. ca.xiii

della infermita che uulgarmente

si chiama uermo & della sua cura cap.xliii

del morbo antico & sua cura. cap.xv.

dello stranguglione & sua cura cap.xvi

del morbo dellauola & sua cura. cap.xvii

del morbo pulcini & bulfini & sua
cura. cap.xviii

del morbo infescuti & sua cura. cap.xix.

del morbo sfumati & sua cura cap. xx.

de dolori & della loro cura. cap. xxi

del morbo infunditi & sua cura. cap.xxii

del morbo aragnati & sua cura. cap. xxiii.

dellacimorea & sua cura cap. xxiiii

della frigidita del capo & sua cura
capitulo. xxv.

del morbo degliocchi & sua cura xxvi

de cortai & sua cura cap. xxvii.

del morbo del polmone & sua cura
capitulo xxviii

del morbo spallaciatu & sua cura. xxix

delaltre infermita che drieto uengono
& lor cura cap. xxx.

de morbi dellegabe & depiedi & prima
del morbo mal feruto & sua cura. xxxi

del morbo sculmaco & sua cura cap. xxxii

della lesioe spallact & cura. cap. xxxiii.

della graueza del pecto & cura. xxiiii.

del morbo della zarba & cura. cap. xxxv

del morbo spauemi & cura cap. xxxvi.

decurba & sua cura. cap. xxxvii.

delle spinelle & lor cura cap. xxxviii.

del morbo scoprosso & sua cura. xxxviiii

della tritione & sua cura cap. xl

del morbo forilati & sua cura cap. xli.

delloffesa delle spine & sua cura cap. xlii

delle galle & loro cura cap. xliii.

delle grape & loro cura. cap. xliiii

delle crepaccie & loro cura cap. xlv.

del cancro & sua cura cap. xlv.

della fistola & sua cura cap. xlvii

del morbo mal pigeni & sua cura. xlviii

de furma & sua cura cap. xlviiii

dellinfermita depiedi & dellunghia

TABVLA

& prima del morbo site	cap. l.	delle capre & capretti & gli se leghi	
Della supposta & sua cura	cap. li.	no & cõe si tenghino & dela loro utilita & pregnieza	cap. lxxvi.
Della spuntatura dellunghie & sua cura	cap. lii.	deuerri come si leghino & tēghino & della loro eta & della pregnieza	cap. lxxvii.
Della dissolutura & dellūgia & cura	cap. liii.	delle troie	cap. lxxviii.
della muutatio dellūgie & cura	cap. liiii.	de cani	cap. lxxviii.
di diuerse inchiauature & lor cura	ca. li.	de pastori quanti & chente sieno	capitolo.
del morbo del ficho & sua cura	ca. lvi.		lxxviii
Delle generationi & segni de caualgli	ca. lvii.	delleporario & lepri & delialtri ani mali da rinchiudere	cap. lxxx.
de muli	cap. lviii.	della pescina & pesci da rinchiudere	cap. lxxx.
degli asini	cap. lix.		cap. lxxx.
della gieneration de buoi & quali de bon essere itori & le uache	cap. lx.	de pagoni:	cap. lxxx.
Come le uache si debbono tenere	cap. lxi.	de fagiani	cap. lxxx.
	cap. lxi.	delloche	cap. lxxx.
Come & quādo itori si debbono ammettere	ca. lxi	dellanitre	cap. lxxx.
Come iuategli si debbono tenere & quando castrare & domare	cap. lxiii.	delle galline	cap. lxxx.
de buoi quando si debbono comperare & come si debbono tenere & di conoscere la loro eta	cap. lxiii.	delle colombaie	cap. lxxx.
delle infermita de buoi & uache	cap. lxy.	delle nuoue columbaie & colombi	capitolo.
della diuersita et uarieta de boi & uache & dogni loro utilita	ca. lxvi		lxxxvi
delle pecore come si comperano & come si conosciela loro sanita & infermita	cap. lxvii.	Come si gouernino & auezino	capitolo.
Come si tenghino & paschino & inche modo.	cap. lxviii.		lxxxix.
Quādo & gli mōtoni si debbono ammettere & quante sieno pregnie.	ca. lxix	dellufficio del pastore delle colombaie	capitolo.
Quādo & come si tondon: & quādo segniare si debbono	ca. lxx.		lxxx.
del conoscere leta delle pecore	cap. lxxi	dellutilita de colombi	cap. lxxx.
Quādo & come si mungono & conseruifi il cacio	cap. lxxii.	delle tortore	cap. lxxx.
della infermita delle pecore & loro cura	cap. lxxiii	come se ingrassino itordi & lepernici	capitolo.
degli angntelli come si tenghino & quando si castrino	cap. lxxiii.		lxxx.
dellutilita delle pecore	cap. lxxxy	dellapi che fanno il mele	cap. lxxx.
		degli aluearii come esser debbono	capitolo.
			lxxx.
		del nascimento dellapi	cap. lxxx.
		come & quando si comperino & portino alloco	cap. lxxx.
		come si tenghini et procurino lapi	capitolo.
			lxxx.
		delle cose che nuocono allapi & di lore cura	cap. lxxx.
		de costumi & industria & uita dellapi.	ca.
		Quādo & come escono gli exami et come si fa illoro uscimento	cap. cl.

TABVLA

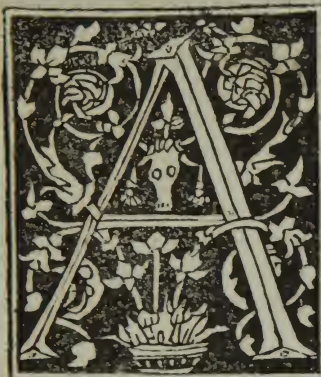
Come si ricogliono gliexami & rinchiudonsi.	cap. cii.	Da pigliare ecierui.	cap. lxxa.
Quando & come si puo torre il me le allapi.	cap. ciii.	Come si pigliono elioni.	cap. xxxi.
Come si gouerna il mele & lacera. ca. ciiii.		Da pigliare lupi & uulpi	cap. xxxii.
Dogni utilita dellapi.	cap. cy.	Da pigliare alla fossa illupo.	cap. xxxiii.
i Ncomincia il decimo libro di diuer si ingegni da pigliare gliimali fieri		Come si piglia illeofante.	cap. xxxiiii.
Deliuciegli rapaci ingenere.	cap. i.	Come si pigliono etopi.	cap. xxxv.
Dello sparuiere.	cap. ii.	Come in mare si pigliono epefci.	xxxvi.
Della bellezza & bonta degli sparuieri. iiii.		Di pigliare epefci con rete.	cap. xxxvii.
Come si dimeftichino & amaeftrio & che uegli piglino	cap. iiii.	Di pigliare epefci con lamo.	cap. xxxviii.
Della loro industria & come findu con a non partirsi.	cap. v.	i Ncomincia lundecimo libro delle regole dello operationi della uilla re-	
Delle infermita degli sparuieri & lo ro cura.	cap. vi.	petendo imbreuita le materie tractate ne libri preciedenti.	
Degli astori.	cap. vii.	Della uilla.	cap. i.
De falconi.	cap. viii.	Dellaria.	cap. ii.
Della diuerfita de falconi.	cap. ix.	Deuenti	cap. iiii.
Dela bellezza & nobilita de falconi.	cap. x.	Dellacqua	cap. iiii.
Come si nutrischono domesticono & amaeftrano.	cap. xi.	Della qualita de paesi	cap. v.
Della infermita de falconi.	cap. xii.	Delle case	cap. vi.
Degli smerli.	cap. xiii.	De pozzi	cap. vii.
Degirifalchi.	cap. xiiii.	Del modo del murare	cap. viii.
Dellaquilla	cap. xy.	Della presentia del signore.	cap. ix.
Degufi & cocouegte.	cap. xvi.	Della terra	cap. x.
Come gliuegli corretti si pigliono.	xvii.	Dello arare & afossare	cap. xi.
Daltre diuerfita da pigliare	cap. xviii.	Del feminare	cap. xii.
Altre reti.	cap. xix.	Dellacqua danaffiare	cap. xiii.
Altre reti.	cap. xx.	Delletame & dimutar le piante delle piante	cap. xiiii.
Altre reti	cap. xxi.	delle parte delle piante	cap. xvi.
Delaciuolo da pigliagli	cap. xxii.	delle generatione delle piante	cap. xvii.
Del pigliare icolombi.	cap. xxiii.	dello innettare.	cap. xviii.
Come li ucielli si piglion col uifco.	cap. xxv.	delle medicine degli arbori	cap. xix.
Ancora con uifco.	cap. xxvi.	delle guardia	cap. xx.
Del pigliare sparuieri con uifco.	cap. xxvii.	Regole della materia del terzo libro de campi	cap. xxi.
Come si pigliono le passere con uifchio.	cap. xxviii.	Regole della materia del quarto libro delle uigne & deuini	cap. xxii.
Come si pigliono col balestro.	cap. xxix.	de magliuoli delle uite.	cap. xxiii.
Da prendere lepri.		Regole da piantar leuigne	cap. xxiiii.
		dello innettare	cap. xxv.
		del potare	cap. xxvi.
		del cauare leuigne	cap. xxvii.

TABVLA

Delluue & del uino.	cap. xxviii	Agosto	cap. ylii.
Regole del quarto libro delialbori.	xxix.	Septembre	cap. ix.
Regole del sexto libro degliorti & prima delaere	cap. xxx	Optobre	cap. x.
Del pastino degliorti.	cap. xxxi	Nouembre	cap. xi.
Del seminare gliorti	cap. xxxii	diciembre.	cap. xii.
Come fa iuton gliorti	cap. xxxiii.		
Di cogliere lherbe & fiori & barbe capitolo.	xxxiiii.		
Delle uirtu dellherbe	cap. xxxv		
Della conseruatione delherbe	cap. xxxvi		
Regola del septimo libro degli pra ti	cap. xxxvii		
Del rinouare e prati	cap. xxxviii.		
del fieno	cap. xxxix		
de boschi	cap. xl.		
Regole delloctauo libro deuerzieri	cli.		
delle dilectatione delle uigne	cap. xlii		
della dilectatione degliarbori	cap. xliii.		
della dilectatione degliorti	cap. xliiii		
Regole del nono libro deglianimali.	xlvi		
di caualli & caualle	cap. xlv		
dello amaestrare e caualli	cap. xlvii		
dello conosciere la bona del caual lo	cap. xlviii.		
dellanfermita decauagli	cap. xlix		
debuoi	cap. l.		
delle pecore	cap. li.		
dellapi	cap. lii.		
Regole del decimo libro da prende re glianimali.	cap. liii		
i Ncomincia il duodecimo libro ne quale si fa memoria di tutte le cose ch in ciascuno mese sono da fare in uil la & prima del mese di gennaio.			
Giennaio	cap. i.		
Febbraio.	cap. ii.		
Marzo.	cap. iii		
Aprile	cap. iiii		
Maggio	cap. v.		
Giugno	cap. vi.		
Luglio	cap. vii.		

FINIS TABVLE.

INCOMINCIA IL LIBRO DE
LA AGRICVLTURA DI PIERO
CRESENTIO CITTADINO
DI BOLOGNIA AD HONORE
DIDO ET DEL SERENISSIMO
RE CARLO



Llo exciellentiſſimo
principem eſſer carlo ſe
condo per gr̃a di dio
Re illuſtre di ſicilia &
Gieruſalẽ il ſuo piero
decreſcien tii citta-
dino di bologna

cōcioſiacoſa che io cōſideraſi leta mia pro-
uectta: & la utilita che e nele coſe della agri-
cultura & la gr̃adeza della exciellẽte mae-
ſta uſa. Deliberai cōporre uno libro che
poſſi dare alla io uſo delectatiõe & ppe-
tua utilita aſugeti uoſtri: il q̃le ala uſa ſigno-
ria m̃ado hũilmetẽ p̃g̃ado che q̃llo legere
& examiare degname p uoi & p uſi ſauĩ cle-
rici & laici. & coſi ueducto lato examiato
& aprouato e p lo ſapiẽtiſſimo hō ſre ame-
rigo miniſtro dellordie de p̃dicatori & p li
prudẽtiſſimi frati ſoi & ācora p e ſauĩ in-
ſciẽtia naturale della uniuerſita dela citta
di bologna: & ſe il libro alla uſa domiatio-
ne piaciara: mi ſtimo che iſieme cō q̃llo de-
gnerete et̃dio me acceptare nel nũero dũ di
uoſtri fideliffimi ſeruĩdori apparecchiato
ſempre a uoi & a uoſtri filioli i tucto obe-
dire apiaceri & comandamẽti uoſtri.

PROHEMIO.



Oncioſiacoſa che p la uirtu
dela prudẽtia laq̃le tral bene el
male cautamẽte diſcerne la io

del hō ſa iſormato ad utile & dilecteuole
conofcienza & a q̃lli ſeguire: & cōcioſiaco-
ſa che nelle terrene coſe ſi troui loſtato pa-
cifico utile molto diletteuole & tr̃aquillo.
Meriteuolemẽte il p̃dicto e da cercare a-
podere. & q̃llo trouato e ſi cōe theſoro in
extimabile cō molta hũilita & paciẽtia deſ-
ſere cōſeruato: imperoche per eſſo ageuol-
mẽte il benigno amore diuino ſi p̃ouoca
& ſaquiſta & la uita del hō ſa ſa leſiõe ſi cō-
ſerua. Et labondante copia de le choſe util-
mente ſi procacia. Queſto nō deſiderano
ne domandano imal agi. Ma ſi come or-
bati per ſuperbia o per altro abomineuo-
le uitio poi che trouato lanno lo diuidono
eſquarciano. Onde aduegna che la loro
fortuna atempo paia p̃ſpera iſine pur m̃a-
ca: & piſce ne almezo de ſoi giorni arriua
Ma ipacifiſchi & hũili. A duegna che alcu-
na fiata riceuino leſiõe & diſecto uſuono
non dimeno & trouando gratia appreſſo
adio & agli hoi finalmẽte diuentano here-
ditarii della terra degli iniqui. Adunque
io Piero de creſcẽtii citta-
dino di Bologna il quale il tempo della mia giouẽtu: in logi-
ca i medicia e naturale ſciẽtia iſpeſi tuto.
Et alla fine allo ſtudio della nobile ſciẽtia
legale miſiuolſi & diedi deſideroſo d̃l pa-
cifico & tr̃aquillo ſtato dopo la diuiſione
& ſciſma di q̃lla nobile citade: onde pian-
giere ſi douerebe: Laquale e da ſe per pro-
prio nōe ora decta Bononia, cioe bona p
omnia che adire p tuto buona & per tutti
iclimati cioe del mōdo parti: non altrime-
ti ſapellaua: Conobi che mutata & riuolta
lunitade el pacifico ſtato indiffenſiõe: cioe
in diſcordia: odio: & inuidia nō era cōue-
ueuole miſchiarſi negli exercitii & opera-
tiõ della ſopradecta diuiſiõe p uerſa: & i
pero per diuerſe prouincie maggirai. E
cō rectori duna i altra midiſteſia ſuggetti
uolentieri facẽda giuſticia. A rectori lea-



LIBRO

le & fedele configio donando. Et lecità-
di in loro quieto & pacifico stato conser-
uando. Et molti libri dantichi & denoueli
fauileffi & studiati & diuerse & uarie ope-
rationi de cultiuatori delle terre uidi & co-
nobi. Finalmente la predecta citta per di-
uina gratia riformata per incremento
di lungo circuito & di danneggiata liberta-
te tormentato & comosso diritornare mi-
parue alla propria magione. Et guardan-
do che fra tutte le cose dellequali faquista
alcuna cosa niuna e migliore della agri-
cultura. Niuna piu abondeuole: niuna piu
dolce: & niuna piu degna del homo libe-
ro. Si come dice Tulio. & conosciendo ch
nel coltiuamento della uilla ageuolmen-
te si truoua stato tranquillo imperoche lo-
ciosita se exercita & il danno de proximi
cioe de vicini si schifa. Et a piu che cercata
la doctrina del coltiuamento per laquale
piu ageuolmente & abundantemente si ri-
cieua utilita & faquista dilecto che se ne-
gligentemente & senza ingegno ciascu-
na cosa co' usato costume si coltiui meriteuol-
mente e da desiderare da buoni huomini
che senza danno dalcuno uogliono uiue-
re delle rendite delle loro possessioni. Alcul-
tiuamento della uilla lamete & lanimo ho-
riuolto: & richiesto laiuto dello omnipo-
tente iddio confidandomi della liberalita
& cortesia de giesu christo: o proposto di
scriuere loperationi & utilitadi del prede-
cto coltiuamento: & la doctrina di ciascu-
na maniera decampi: di piante: & d'anima-
li obscuramente & imperfectamete e tra-
ctata & data dagli antichi & da moderni
poco saputa cosi secondo la parte senten-
tie & ragioni da' auai naturali come per p-
uati experimeti. Chiamasi questo libro el
libro dellutilita della uilla poche di qlla
tracta ilquale contiene dodici libri. Il pri-
mo e comme si debono eleggiere iluochi

da habitare & delle chorti & case & di
quelle cose fare che alle habitatiōi sono ne-
cessarie. Il secondo e della natura delle pia-
te & delle cose comuni al coltiuamento di
ciaschuna maniera decampi. Il terzo e co-
me icampestri campi si deono coltiuare: Il
quarto e delle uigne & del uino: Il quinto e
del albori: Il sexto e degli orti: Il septimo e
de prati & boschi: Loctauo de giardini et
delle dilectuoli cose che far si possono de
gli arbori dellerbe & deloro fructi artificio-
samente: Il nono di tutti gli animali che si
nutriscono nelle uille: il decimo di diuersi
ingegni di pigliare lesiere lundecimo del-
le regole dellopationi della uilla: Et nel do-
decimo si fa memoria di tutte le cose lequa-
li in ciaschuno mese sono da fare in uilla.

PRIMO

DE LVOCHI habitabili et elegere delle corti & case & di quelle cose che alle habitationi sono necessarie: & prima del conoscimento della bōta delluocho. ca. i.



Mpercio chel cultiuamēto dela uilla Richiede pel li suo cōtinui affanni & fatiche spetialmente forteza degli habitanti. Percio me paruto conuenueole i questo primo libro isegnamēto & doctri na di quelle cose dōare che spectāo alla cognitione della sancta deluocho habitabili. Pero che gli umani corpi debbono aciafcuna pecuniaria utilitate essere premeffi. Diro adunque primieramēte dela cognitione della bōta delluocho habitabile i comune. Laqle sta intorno dicinque cose cioe intorno alla purita dellaere. Intorno all'impero de uēti. Intorno alla sanita dellaqua. Intorno alla q̄lita del sito: Et intorno alla bōdanza della terra. Delle quali quattro cose predecte si tracta in questo primo libro. Della quinta si tracta nel secundo lequali tutte cose sono da essere cōsiderate diligētemēte pria che la pecūia salūgi nela cōpa de poder & delle case. Et ināzi chel nō sperato pentimento cō dāno di p̄sone od altra familiare cosa poi tostamēte si seguisce.

Dellaria & conosciemēto della bonta & malitia sua. ca. li.



Mere secōdo auicēna e uno de gli alimenti delle cose generate il chui nā iurale locho e quello che ua dintorno allacqua & chidallo elemento del fuocho e circundato. Ela sua natura e calda & humida. Saltra cagione di fuori non la riuolgē. Lessere del quale nelle cose generate fa giouamēto & prone a m̄rificarle & ad alleuiarle & in alto mandarle. Intorno alla cognitiōe della bōta dellaere eda auendere che nō sia putrefa

cto ouero corrotto nel troppo caldo ne troppo freddo ne distemperatamēte humido o troppo secco. Impero che laere putrefato corrompe glomori: & incomincia acorrompere lo more il quale e dintorno al huore poche allui piu saprossima & laere forte mēte riscaldato apre le giūtture & alarga & risolue glomori: & accresce lafete & risolue lo spirito: & itrugie & amorta le uirtudi & togle la digestione. impero che risolue il calor intrinseco il quale e naturale instrumento: & fa colore citrino impercio che risolue gli humori del sangue che fāno rosso il colore & acceso: & fa la collera sopra stare agli altri humori & riscalda el cuore di colore extraneo et glomori fa correre et li corrompe: et mādagli alle cōcavitadi: et alle membra deboli. Et a corpi sani non e mīcha buono: ma fa p̄de agli idropici: & a paralitici et allumido spasmo. Ma laere freddo fa tornare il calore innato cioe naturale et genera chatarro: et indebolisce inerui: et laarteria tracea dānegia et impedisce: et fa forte digiēstioe et tutte locchulte opationi fortifica. Et fa reddire lappetito: et ultimamēte e piu cōuenueole che laere troppo caldo: et laere hūido al piu delle cōplexioni e buono po che fa buono colore: et bucia et la fa molle morbida & lascia ipoli ap̄ti ma dispone a corruptione. Et laere secco e contrario a questo. Considerate adūque diligentemente le predecte cose e manifeste che sia daciercare lo temperato mezzo & chiaro quanto si puote: impercio che se laere e buono temperato & chiaro: & che substantia extranea non si mīschia cō lui contraria ala complexione delo spirito fa sani gli habitanti & gli conserua. Et si come dice Alberto le piāte proportioneuolmente sotto esso si saluano & fructificano. Ma selli e reo & con esso si mīschiano uapori dilaghi et di stagni per liquali si turba

a iiii.

LIBRO

adopera il cōtrario & atrista lanima & me
scola glomori & corrompe le pīcte. Et po
gliardenti uenti & lemortificanti rugia de
dannificano & strughono le piante. Et sō
mariamente dice Auicenna: che ogni ae
re che tosto si raffreda choricato el sole: &
che tosto si riscalda dopo lo leuare esottile
& quello che e contrario a questo fa il con
trario. Anchora e ditutti il peggiore quello
ilquale constringe il cuore & nō lascialar
gamente respirare. Et fuori di queste cose
dice Palladio che la sanita della aere dichia
rano iluochi che sono liberi da profunde
ualli & da oschure tenebre. Et anchora
considerate icorpi degliabitanti: impercio
che nelaere sano sono coloriti & anno sa
no & buono capo: buona ueduta & sanza
difecto: chiaro udire & chiara uoce: perco
tali segni chomec decto disopra si proua
& conoscielabonta del buono aere: & per
li contrarii si manifesta lo maluagio spiri
to di quello cielo.

De uenti & conoscimento della bon
ta & malitia loro. cap. iiii.

SEcondo che dice Auicenna i
due modi si puo deuēti tracta
re: & di quelle cose āchora che
per cagiōe de uenti si generāo
puossene tractare generalmente ouero ab
solutamente. & puossene parlare secondo
quello uento ilquale e piu proximo a
ciaschuna ciuitate uniuersalmente in que
sto modo che il meridionale secōdo il piu
ouero magior parti delle ciuitati & deluo
chi e caldo & humido. Et caldo percio che
dalla parte del sole uiene: & e humido im
percio che la maggiore parte del mare dāoi
e meridionale per laquale cagione adopa
illoro il sole fortissimamente: & di que ma

ri trahe fuori uapori iqli si mischiano auē
ti. Et ipercio iucti meridionali inducono
debilitade & aprono ipori: & tūrbano gli
humori & muouongli dalla parte dentro
aquella difuori: & ne uecchi fanno graue
za & corrompono luscire: & fanno ricadi
mento dinfermitadi & indeboliscono &
muouono lapilensia: & inducono sonno
& fanno putride febrī: ma non inaprisco
no la gola: luenti septentrionali sono fred
di: impero che passano sopra imonti: & le
fredde terre di molte neui: & sono secchi
perche nō sono acompagnati de molti ua
pori: imperoche dala partedel septētriona
le si fa meno resolutione & passano molto
sopra lacque cōgellate: ouero sopra deser
ti per laquale cagione questo uento fortifi
ca & indura & rompe quelle cose che ma
nifestamente schorrono & richiude ipori
& fortifica la uirtu digestiua: & constringe
il uentre & indura et prouoca lorina: et fa
na erotoe et pestilente. Ma quando il
meridionale ua innanzi al septentrionale
expreffione dalla parte dentro: et per co
tal cagione allora si multiplica fluxo della
madre del capo: et infermita di pecto. Et
gloriēti uenti tra caldi et freddi sono tēpera
ti. Ma sō piu secchi che gliocidēti. Ma
iseptentrionali delloriente āno meno ma
ri che isepētrionali delloccidente. Et se gli
orientali uenti alla fine della nocte et al co
minciamento del ditranno uerrāno dal
laere elquale per cagione del sole sara tem
perato & dallui sotigliato et già la sua hu
midita sara menomata et per tal cagiōe so
no piu secchi et sotili. Ma se infine del
di et alcominciamiento dellanocte trarran
no sara il contrario. Et tuenti orientali gie
neralmente sempre sono miglieri che gli
occidentali: tuenti occidentali a una uol
ta sonno piu humidi che gliorientali pero

PRIMO

che passano sopra i monti cioè sopra i mari iqual se soffieranno o uero trarranno infina della nocte & nel cominciamento deldi uerranno dallaere nelquale il sole niente fara operato. Adunque saranno piu spessi & piu grossi. Ma se alla fine del giorno & al cominciamento della nocte trarranno fara il contrario. Ma eglie uera cosa che i giudicii di dediti uenti alcuna fia ta simutano: Impercio che glie conuenue uole & ragione uole cosa che incerte cieta di & luoghi iuenti meridionali sieno piu freddi: conciosia cosa che habbiano monti pieni di neue dalla parte del mezziggio. Et iuenti meridionali si uolgano a freddura: pero che passano sopra loro. Et quando i septentrionali sonno piu caldi che meridionali aduiene perche i septentrionali sono circa le parti degli aduti deserti.

Delle acq̃ che agli huomini bisogna & conoscimento di loro bonta & malitia. ca pitulo. .liiii.



Acqua secondo che dice Auicenna el altro degli elementi delle cose generato & il suo naturale uulgho e che circunda la terra: & che essa sia dallaere circundata quando fara ne suoi naturali siti riposata la quale e fredda & humida: se alcuna cagione di fuori non la contraria: & nelle cose generate aiuta affigurare le forme. Impercio che lumido aduegna che tosto perda le figurate forme non dimeno tosto le riceue: si chome il secco della terra aduegna che duramento la riceua impertanto le ritiene fortemente. Et quando lumido dellacqua & il secco della terra si tempa no & incorporeranno insieme dalumido si acquistera il secco accioche tosto riceua dilatamento & ageuoleza a figurare. Et

lumido acquistera: accioche fermamente ritengha quella cosa che in lui sopraue ne per retificatione & equatione & figuratione. Et per lumido si rimoue al secco dalla sua diuisione: cioè si consolida & stringe. Et per il secco si rimoue lumido dal suo discorrimento lacqua in questa scientia in due modi si considera: imperoche al tra acqua si conuiene acultuatori & habitatori de luoghi & altra si conuiene alle piante lacque che secondo Auicenna sono migliori che laltre sono lacque delle fontane di libera terra: nella quale nessuna delle dispositioni: & qualiadi strane fouerchia o uero: lacque le quali sono pietrose impero sono migliori perche non si possono corrompere per la putrefactione della terra. Tutta uolta che lacque e da libera terra e migliori anchora che la pietrosa pur che ella sia corrente & al sole & auenti scoperta pero che per queste cose diuenta non bile ne ogni acqua corrente e scoperta ma quella che sopra il libero luogo non fetido ne lacunoso discorre impercio che questa e migliore di quella che sopra le pietre trapassa impero che illoto la mondifica & la disuitta da ogni extraneo mischiameto & lacola. ma le pietre non fanno cio. Et se questa acqua fara molta & diuolue corso la quale per la sua multitudinea quello che si meschola in essa in sua natura couerta e che corra uerso loriente fara delaltre acque la migliore e tanto maggiormente quanto piu si dilunghera dal suo principio & a presso questa e quella che corre uerso il septentrione. Quella che corre ad occidente & a merigie e maluagia e propriamente quando iuenti meridionali soffieranno: E quella che discende dalti luoghi con altre bontadi migliore e cotale acqua e quasi dolce & e leggieri a pesarla & tosto si raffredda & tosto riscalda. Perchella e risoluta

a liii

LIBRO

& freda nel uerno: & calda nella state nella quale in nullo mō superchia alcuno sapore ne odore: & quello che si cocie in essa tostantemente si dissolue. Ma sapere dei che il peso e uno degli sperimenti che aiutano a conoscere la dispositiō dell'acq: peroche la qua laquale e piu legieri nel piu delle dispositioni e migliore e il peso si conosce per uia di misura: & anche si conosce se i due acque diuerse due pāni dun peso simmolano: & apresso si sechano fortemente & poi si pesino: impercioche lacqua il cui pāno fara piu legiere fara migliore. Ancora la sublimatione & distillatione retifica lacque maluagie: similmente la decotiōe: imperoche lacqua cotta secondo quello ch'ano decto e sauī fa meno enfiare & piu tosto discēde: iperoche la decotiōe sottiglia la sua substantia: & ipercio di sopra rischiarā & irosso della terra discēde al fondo: iperoche i mischiamenti terrestri legiermente della sottile substantia discendono: ma dal uiscoso: & spesso non agieuolmente discendono. Intra lacque laudabili sonno lacque piauane: & spetialmente quelle le quali con suoi discēdono nella state. Ma tuto che lacqua piauana sia migliore tosto si corrōpe. Impero chella e molto sottile & la sua corruptione & putredine fa corrōpere gl'omori & impedisce il pecto & la uoce poche ogni sottile substantia riceue piu passione. Ma se lacq piauana si bolle si diminuisce la sua putrefactione & corruptione. Et quādo le cose acietose si māgiano contrariano alla putrefactione & dal suo impedimento assicurano. Ma lacq de pozī & de cōducti sono maluagie per rīspecto di quelle delle fontane perche sono acq constrecte & che longo tempo riceuono terestritiadi: & di queste cosi fatte acq quelle sono le pegiori le quali faranno facete uie di piombo: imperoche alcuna co-

sa riceuono di sua uirtude. Onde souente fanno & generano dissintetia del palude e pegior che lacqua del pozo: impercio che fluxo dellecque del pozo s'assottiglia perche senetrahe: onde el suo mouimēto dura molto & non dimora guarī constrecta ne lunghamente: ne ilochi onde surgie dimora. Ma lacqua di palude perche lungamente sta ne pertugi della corruptibile terra: & il suo mouimento e tardo in mandare fuori & uscire: & nō e altrove che incorota terra & putrida. in nullo modo e se non maluagia. Et lacque ferme delaghi spetialmente le discoperte sono ree & graui & maluagie: imperoche il uerno nō si fredono per lo sole & per la corruptione generano collera. Et per la loro spessezza & mischiamento con loro dicose terreste Et per la loro sottile resolutione fanno graueza di milza a coloro che labecono & il loro mirah s'assottiglia: & le loro interiora ingrossano: & le parti di fuori dimagrano. Et ancora il loro homori & cholli & idesiderio di mangiare & del bere uincie in loro & il loro uentri indurano & malagieuolmente possono uomitare: & alcuna uolta chagiono indropesia: imperoche si ritene acquositate in essi & alcuna uolta incorrono in apostema di polmone & di milza & indissintetia: & il loro segato indeboliscono & molte altre infermitadi si generano in loro & le femine con malagieuoleza ingenerano ouero ingrauidano & con malageuoleza partoriscono figliuoli & partoriscono figliuoli apostomati & spesso uolte si generano in loro mala & bugiarda pigneza: & il loro figliuoli spesso uolte arāno leuene grosse dele gambe & isanabili piaghe di gambe & abbondano di quariane & molte altre infermitadi sostengono & neuechi singenerano febrī ardenti per la sechezza delle loro nature & deueniri. Et

PRIMO

lacque alequali simifchia substantia dime-
tallo o suo simile. Et sanguisugali tute re-
golarmente sono maluage benche uaglia
no in alcune infermitadi: imperoche lacq
nella quale auanza la uirtu del ferro fa pro-
de arimouere la diffenteria & afortificare
imembri dentro. Et acioche tute le deside-
ratue uirtude procedao & uadano innā
zi laque neuose ouero digiaccio ghiacia-
te sonno grosse. Ma laneue & lacqua del
ghiaccio risoluto pura senza alcuna mistura
daltra cosa chabia malugia uirtude: oue-
ro che si solua & faciasene acqua: ouero
che si metta in acqua fara bona: bene ue-
ro che nuoce a coloro che hanno dolore
dinerui: ma quando si cuoce torna buōa
& se lacqua del ghiaccio fara stata di quel-
le malugie: ouero se laneue ara tracto a-
se malugia uirtude & extranea daluochi
oue fara caduta fara rea & malugia la sua
acqua. Anchora lacqua temperatamente
frega e migliore a sani che tucte laltre ac-
que: aduegna che impedisca inerui & no-
ca a coloro che sono appostomati dentro:
impero chella acciende lappetito & fa for-
te stomacho. Ma lacqua calda corrompe
la digestion & fa notare il cibo nello sto-
maco & cio aduiene allora che conduce
lhuomo in ydropisia: & inetticha febre &
consuma il corpo lacqua tiepida genera a-
bominatione & quando fara piu calda
che questa cioe piu tiepida & fara beuuta
ad digiuno. Molte fiata lauerail stoma-
cho & soluera il uentre: ma per la spessa-
mente non e micha buona perhoche in-
debolisce la uirtu dello stomacho. Et lac-
qua che e molto calda dissolue lacolica cio
e il male del fianco. Ma lacqua falsa
fa difechare & immagrire & prima fail
uentre frassibile per la forza del radere che
ha in se: poi per la sechita della sua natura
finalmente lostringe et corrumpe el san-

gue et po gña pizicore et rognalacq tor-
bida gen era pietra et opilatioe: et ipo e da
mangiare dopo quella acqua cosa prouo-
catua aduegna che acholui che ha fluxo
spesso faccia utilidade la predecta acq tor-
bida. Et tutte le graui acque et pesanti per
che nel uentre si ritengono ne tosto disce-
dono: ma le sue triache sono untuoso &
dolci lacque che tengono allume: la super-
fluita delle femmine non lasciano correre
ne sputare il sangue et constringono quel-
lo chescie delle morici. Ma icorpi dispo-
sti a febre fortemete adessa febre prouoca
conduce. lacque che tegono ferro risoluo-
no cioe distrugono la milza et aiutano au-
sare la femina: quelle che tengono rame
sono utili alla complessione cioe utili alla
corruptione della complessione. Ancora
se lacqua si collara souente: si corregiera la
sua malitia. Et alchuna fiata il cuociere de
lacqua si come edecto disopralacola per la
risidentia che fa et diuide la pura substan-
tia dellacqua da quello che ue mischiato.
Et il migliore di tuto questo che decto e
sie distillarla per sublimatione. Ma bere la
qua col uino adutene impercio che rimo-
ue la sua malitia: quando la sua malitia sia
malitia di pocha penetratione: et ancora
quando lacqua fara poca et non sene tro-
uerra fara dabere collaceto temperata pro-
priamente nella state impercio che difen-
de et scusa da molto bere. Ma lacqua sal-
sa si dee bere con acieto et con sciropo acie-
toso, nella quale silique et granella dimor-
tina et sorbe si deono mettere. Ancora do-
po lacqua allumiosa et pōtica e dabere tut-
to quello che la natura solue et il uio e una
delle cose che gioua beuuto dopo cotal ac-
qua. Ancora sopra lacque amare sono
dadare cosi dolci et untuose. Anchora di
nanzi allacqua stante et di palude nella
quale e putrefactione: non sono dagusta

LIBRO

Del sito dell'oco habitabile: & del coroscimento della bontà & malitia sua. cap. vi.



Lito delle habitationi ouero
deleterre indue modi si consi-
dera: l'uno modo sie per la ragio-
ne della sanita degli habitanti.
& l'altro per la ragione de l'a abondanza de
campi: & pero prima mēte si dira dela ma-
tura del pprio sito: eglie da sapere si come
dice Auicenna che le dispositioni de luochi
habitabili si diuersificano ne corpi p
la cagione d'loro alteze & basseze. & an-
cora per la cagione della dispositione del-
la terra loro: scella e lutosā ouero humida: o
uero fangosa o limaciosa: ouero se in essa
e uirtu diminera . i. uirtu & dispositione
di multitudine d'aque: ouero di pouerta
& per cagione della dispositione di q̄lle
cose che alloro sono proximane: si come
arbori o minore o fusse ouero corpi mor-
ti: o simiglianti cose: & p la uicinia de mō-
ti & de mari iluochi habitabili caldi sino
ica pegli anerire & diuentare crespi: & q̄-
do in loro sara stata grande resolutione &
l'humidita sciemera tosto: sopra uerra laue
chieza secdamente che nella terra degli
neri aduene oue intrenta anni sono uer-
chi gli habitanti: & in loro cuori sono pau-
rosi imperoche lo spirito molto si risolue.
Nel uochi freddi habitabili sono i corpi di
magiore ardire & che meglio smaltisco-
no. Iquali se saranno humidi saranno gli
habitanti grassi & carnosī: & abonderan-
no di molto grasso: le uene de quali saran-
no profonde & ascosē: & egli molto sarā-
no teneri & bianchi. Coloro che habitā
nel uochi habitabili humidi anno belle fa-
ci de quali la bucia e morbida & tanto to-
sto come se recitano salla ssono & la loro sta-
te non molto si riscalda: ne il uerno molto
si raffredda: & auenghono loro lunghe febrī
& uentre cioe di dissinteria: & molto fluxo
di sangue di mestrini & di morici: & simul
tiplica loro lenfermitedi della epylosia: ne

PRIMO

luochi habitabili sechi si disechano lecom-
plezioni degli abitanti: & illor bucio aneri
scie & si secha & aloro ciera bri tosto uiene
asecheza & laloro state e molto calda eluer
no molto freddo. & coloro che dimorano
nelochi habitabili alti sono sani & forti &
che molto astanno sostengono & sono di
lunga uita coloro che dimorano ne pro-
fondi & bassi luoghi anno molta uaporo-
sitate & debolezza difegato & abbondano
dacque non michea frede. & propriamen-
te se son acq che non si mouono o dilaghi
o distagni: & laere loro e reo. Laere di co-
loro che habitano neluochi habitabili pie-
trofi et discoperti nella state e molto caldo
et nel uerno molto freddo: et iloro corpi so-
no duri: sodi et di molti capegli: forti et di
manifeste giunture: et in loro uincie la se-
cheza et ueghiano molto et son male aco-
stumati et non ubidienti: et son forti batta-
glieri: et hanno sollecitudini nellarti et sottili-
ta. Diquelli anchora che dimorano in lo-
chi montuosi et pieni dineue: simile giudi-
cio e a quello di coloro che habitano nel-
laltre fredeterre et iloro terreni sono uen-
tosi et quando laneue uidimora si genera
in loro buoni uenti. ma quando si risolue
et disfa selle anno monti che schifino uen-
ti diuentano uaporosi. Neluochi marini
habitabili si tempera la caldeza et la fredu-
ra per la inobedientia della sua humidita
et passione. Anchora di coloro che habi-
tano neluochi septentrionali et cotale giu-
dicio quale e quello delle citta et de tem-
pi freddi nequali si multiplicano diconstri-
gnere et dimandare forile infermitadi: et
multiplicasi in loro gli huori ragiati nel se-
creto del corpo et soglion bñ smaltire et ef-
fer di lunga uita: et loro corpi tolto sanao
le piaghe per la loro forteza et pella bonta
delloro sangue: et ancora aduiene percio

che di fori non e cagione laque lealarghi: ouer
le scuopra. Ma per la molta caldeza deloro
cuori sono ilori costumi di lupo: li giudi-
cii di coloro che habitano in luochi meri-
dionali sono quegli medesimi giudicii che
sono nelle terre et de tempi caldi: Ma il piu
di quello che nellacque che inui sono e sala-
to & sulfureo. Et icapi di coloro che ui di-
morano sono pieni di materia humida pero
che la parte meridionale e dicotale opatio-
ne: & iloro uentri sono soluti per quello
che discende daloro capi alle stomaco: &
imembri loro sonocastantici et debili: et
iloro sentimenti graui: et anno debile ap-
petito dimangiare et dibere: ciascuno uio-
gli graua: percio che iloro capi et stomachi
sono deboli et le loro piaghe fati cosamen-
te si sanano et si mollificano. Et allefemi-
ne aduiene molto uscimento di sangue me-
struo et non si constringe se non con mala-
geuoleza et spesamete si stipano pella mol-
titudine delle loro infermitadi. et aglihuo-
mini aduiene uscimento di sangue dalue-
tre et morici et oltalmia humida cioeros-
for dochilaquale tostamete si sana. et a ue-
chi nella prima uecchieze quando passao
glicinquanta anni aduiene parlasia per ca-
gione deloro catarrhi. et aduiene a tutti lo-
ro a smatensione et pilensia. imperhoche
iloro capi sono pieni: et aduengono loro
febbri uernerecie et nocturne. Ma lefeb-
bri acute poco uengono loro: peroche iloro
uentri molto si risoluono et il sottile che
neloro homori si dissolue: lasciata delochi
habitabili orientali laquale e aperta dallo-
riente e posta in opposita e sana et di buo-
na aere: imperciochel sole alcominciamen-
to deldi filieua sopra allei et chiarifica la
sua aere poi sipte da essa et lascia laer schia-
rato: et uentano sopra quelli uenti sottili
uimanda innanzi il sole: et poi egli medes-
mo glifeguita et illoro moui menti si cor-

LIBRO

ueghono insieme. Nella città che nel uo
ghi habitabili ocidétali laquale dalla par
te dell'occidente e discoperta: & dalla parte
del oriente coperta: non uiene il sole se nò
tardi & incòtenente che uenuto ad essa se
ne comincia adilungare & pero nò sapro
xima col suo processo: non sottiglia laere
ma la lascia humido & grosso. Et se limà
da uenti mandagli dalloccidete & manda
gli lanocte. Adunque gli loro giudicii di
cittadi di uuidi compfioi & che ano cal
deza temperata grossa & se non fusse per
quello che procede dalla spessezza dellaere
la loro natura sarebbe fimigliante alla natu
ra della primauera. Ma meno sanita e in
loro che nelle terre orientali con molta di
minutione. per laqualcosa colui che eleg
ge luoghi habitabili dee conoscere later
ra della città o uero daltro luogo da ha
bitare & iche modo glace la sua dispositio
ne: secondo la teza & la basseza: & scoper
tura. & dee conoscere la sua acq & la sub
stantia di tale acqua: & come sta secondo il
suo aprimento & discoprimento o uero se
condo il suo occultamento & secondo la sua
profondita. Et ancora sella e auanti dispo
sta o i profonda terra: & dee conoscere inè
ti che qui tragono. se sono sani freddi: per
che de freddi sono de sai & degli infermi: &
àcora che cosa glisia pximana. demari &
de pelaghi & demoti & de le miei: et de fa
pere laqualita della terra secondo la sanita
& lenfermitadi. Et quali infermita soglio
no adiuenire a coloro che uidimorano: Et
ancora dee conoscere le forteze di coloro
che quiui habitano & ilor desideri & la lo
ro digestiua cioe uirtu & labôta de suoi nu
trimenti. Et come sia da parte degli edifici
ordinato. Et se sono spatiosi & ampi o lelo
ro entrate sono strette. Dopo queste cose
e bisogno che le porti & le finestre sieno ori
entali & septentrionali. Et per quello on

de piu siede auere sollicitudine. sia che suè
ti orientali possano entrare per le magioni
et che il sole possa entrare in ogni parte et
luoghi che quiui e: impero che glie quella
cosa che laere retifica. Et ancora lauici
nita dellacque dolci nobili correnti et co
piose: et monde: le quali salfieddino il uer
no et lastate siscaldino: che siano diuerse
da quelle che stanno nascoste e cosa con
uenenole et digrande aiuto. Del sito della
uilla cioe della casa cosi per uia dutilitate
degli habitatori come per gli fructi nobil
mente scriue Varro: che lauilla maxima
mente siede hedificare intal maniera che
dentro al suo circuito et chiusura sabbi lac
qua et se non almancho sia uicina: laqua
le acqua sia quiui nata dogni tempo sem
pre uidiscorra: et se altutto lacqua non e
uiua si sifacciano le cisterne sotto iteti: et
il giugatoio sifaccia alla aria dal altra parte
accioche dalluna parte gli huomini la pos
sino usare et dagli altri luoghi o uero dal
altra parte sabeuerino gli animali et e ad
procurare che spetialmente il padre della
famiglia pongha lauilla sotto le radici del
saluatico mote: oue le terre lauorate sieno
dolci et tractabile et doue spirano salutife
ri ueti laqual posta e aconcissima agli equi
notiali leuamenti del sole pero che lastate ha
ôbra et il uerno ha sole. Se fussi còstretto
dedificare presso a fiume. prediti guardia
di non hedificare incontro a quello: po ch
nel uerno diuentera fortemente fredda co
tale uilla et lastate inferma: Ancora e da
procurare se uauessi alcuni luochi palidosi
et per quelle medesime cagione et si àcora
perche quando siscchono crescono certi a
nimali minuti che gli occhi nò possono se
guire pella pocholeza loro: et entrano in
corpo pella bocca et pegliana i dure et
greui malattie: ancora dice Scofra che glie
da schifare che uilla sia uolta a quella parte

PRIMO

della quale graue uento suole trare: & che nō e difichi improfoda ualle ma in luogo altissimo: pero che quando uenta forte se aduiene che aspiri uento che aducha alcuno contrario: piu ageuolmente si caccia pche e alla scoperta. Ancora illuocho ilquale tutto di e illustrato dal sole e piu sano. Impercio che se alcune bestiuole uinalchono presso & uētrano: o elle nescono fuori pel li uenti menate: o per aridita & asciogamēto periscono. Sono ancora iluochi alti piu sicuri dalle pious che discendono conuenti & dagli periculosi torrenti ouero fossati acoloro che ne bassi. E caui luochi anno le loro magioni. Et anchora sono piu sicuri da iladroni pella difficulta del sito: debon si ancora fare nella uilla le stalle de buoi in luochi che nel tempo del uerno possano essere piu caldi. Et ancora si debbono fare le cielle inluogho piano doue iuasi del uino & dellolio possano dimorare. Et ancora doue stieno ifructi secchi si cōe il grano & la biada & ilfieno ita uolati. Ancora e da prouederē delluocho doue habita la famiglia: accioche affanati pello exercitio o per freddo o per caldo agiatamente uisi possano ripossare. Anchora e bisogno che la casa dellauoratore sia presso ala porta & conuiene che sapia chiua & chisene dinocē & che cosa porti & maxiamēte se nullo altro portiere fusse nella casa: Ancora scriue Cato hedificherai la uilla presso alla citta per uia dabondanza: impero che se in buono podere arai facto hedifitio: piu uolentieri & piu spesso uādrai et fara migliore il podere & arai piu fructi: Se tu farai proximano alluocho piu tosto uederai le tue cose & piu ageuolmente allagherai lopera del tuo luochi & piu ageuolmente' conducera i lauotatori.

Delle corte ouero tombe indiuersi luochi & in diuersi modi daffare. ca. yi.



N molti modi si puo considerare inche maniera sono le corti daffare le tōbe o uero corti nel lauilla per cagione dellabitatio ne pel signiore & de lauoratori & de fructi che ui si deono portare & degliani mali danutrire perche o illuochi doue tu ordini fare la corte o sito intra laltre case della uilla o eglie da quella lontano. Ancora o el decto luochi e impiano o eglie in mōte. Ancora o eglie imparte sicura o imparte periculosa posto. Se glie posto intra laltre case della uilla non ha bisogno la corteltdi tanta forteza & guernimento di chiusura: percio cotal luochi e meno disposto a lenfidie deladroni. Et anchora pche apreso la iuto degli huomini uicini se bisogno gli facesti. Ma se dallaltre case fusse partito in luochi solingo si dee cignere dintorno di conuenueuole fosse: & diripe & di siepi per le contrarie ragioni. Ma se glie impiano troppo basso si si dee ragunare terra per tutta la corte che uegna altronde: et in alzarla accioche in entro lacque che daltrōde uēgono non possino entrare: et che le pious che uicagiono ageuolmēte senediruino & scolino fuori. Et se fussi in mōte la doue con acqua di fosse non si puote afforzare: eleghasi uno luochi alquale fuori che per ordinato entramento sia aspro & graue salita & se illuogho e dalla malignita denemici sicuro: basta solamente ch sia afforzato di tali ghuernimenti & fossi ch de ladroni sia sicuro: iquali spesse uolte stanno intesi afar danno etiamdio del pacifico tempo. Et se illuochi fussi in parte periculosa disposto molto alle forze depotenti nimici piu sicura cosa sara abādo pare a tempo cotal luochi che mattamente & incōsideratamente disponersi amore. Se nō fussi gia che multitudi diriche ze mouesse i signiore delluocho affare cha

LIBRO

stello: o rocha da bataglia sicuro. Ma se al
 chuna uolta corrano quelle parti berrouie
 ri malandrini ouero debole nimici ruban
 do & spogliado si dee circondare la corte
 dimuro ouero di conueneuole stecchato.
 Alle q̄li cose fornire se la faculta del signo
 re non bastasse facciasì almancho che inu
 no decatoī della corte di ripe & di fossi for
 ti: guernimento si faccia: & sopra cio si fac
 cia uno battifredo ouero torre: nella quale
 el padre della famiglia consuoi lauoratori
 & colle sue cose possa rifugire quando bi
 sogno gli fusse: Premesse adunque le pre
 dette consideratioī e da elegiere illuocho
 della corte nella piu conueneuole & acon
 cia parte de campi: La grandezza della qua
 le che esser tale che proportionalmente cō
 risponda alla misura delle terre che sideo
 no lauorare. Et disegnata & ordinata lem
 pieza delle fosse in tutto il circuito si die se
 gnare & ordinare intorno tanto infra la tō
 ba: quanto e larga la meta della fossa: & q̄
 ui attorno attorno nel tempo che sicōuiene
 cioe doctobre o uero di nouembre: di fe
 braio ouero di maggio si ponghono piā
 te di salci: ouero di pioppi ouero dolmi:
 ugualmente lungo luno dallaltre intorno
 di cinque piedi o alchuna cosa meno: do
 po questo debbono sequire icauatori illa
 uorio delle fosse & porre tutta la terra alla
 to dentro della corte: & lasciare la terra so
 da intorno dun pie discoperta & uota alla
 to al fossato oue poi ponghano in alchun
 de detti mesi piante di pruni giaceti: et so
 pra posta iui anchora la detta terra con le
 uanghe ouero con bandili: si disponga &
 ordini secondo la forma delle ripe & con
 mazi ouero mazaranghe fatti accio forte
 mente si chalc̄i & cassodi & quando fara
 su cresciuta &alzata intorno dun piede: et
 ancora piatoui & polte le piante de pru
 ni uisi raguni & giuti sopra esse della terra

& cosi si faccia insino che si peruenga alla
 sommita della ripa: uero e che pelle dette
 ripe si possino piatate pochi pochi & assai
 ordini di pruni. Ouero tra esse si ponghi
 no radici di gramigna uerde ch̄ sapiu for
 te ripe. Et deono essere le piāte de pruni: ta
 li quali sono le pianie de pruni ouero spi
 ne idache se hauere si possino: percio che
 mirabilmente pongono: ouero che sieno
 pruni albi: o saluatiche pugne: o piante di
 rose saluatiche o di dimeluche biāche: ma
 il rouo aduegna che assai forte siepe faccia
 tutta uolta consuma & affogha laltre pian
 te quando non sono grandi. Et impercio
 non molto ma grada: se delle re dette al
 tre piante auere si possino di quelle del ro
 uo si prēdano. Anora e molto da prende
 re cura che intra lordine de predetti pru
 ni nō si ponghino alcune piante: per o che
 lappetito de fructi glihuomini guastō le
 siepi & fossati: ita maniera che la corte mai
 nō si puo tenere chiusa. Ancora si dee pro
 curare che le piāte in fructuose nate quī
 nō uicrescono: pero che crescendoui fare
 bono per lugia loro o delle loro radici al
 postucto le piante de pruni consumare et
 tornare aniente. Ancora nel primo & nel
 secundo anno sideo no le predette piante
 de pruni icia scūo mese della state mudifica
 re dellerbe che tra esse nascono. Accioche
 le p̄dette piāte non sieno constrette dise
 carsi per difecto di nutrimento: elquale le
 dette herbe asse trare bono. Ancora le piā
 te de salci & de piopi ouero dolmi le quali
 primieramēte dicemo che si doueūo piā
 tare senza dubio e prueranno alla sommi
 ta della ripa: le quali cōciōti a cosa che intor
 no asse abiāo moltitudine di nuoua terra
 & p̄ le loro radici le grasse acque della cor
 te irapassino che alle fosse discorrio mira
 bilmete andranno inanzi: intra li quali si
 potra fare una siepe secca o far quello ch̄

PRIMO

sara migliore cioe che incontanente facta & adunata laripa & cresciuta molta multitudine di picciole piante de decti arbori si pongha & maximamente dello piole quali quando saranno cresciute & per piegamento & per tagliamento saranno facte spesse & folte forte siepi faranno. O quasi uno durabile palachato. Ma prendi guardia di non lasciare crescere in alto ipedali de decti arbori prima piantati ol re allaltezza di dieci piedi perche fuori diragione impacerebbono la corte: laquale per saluamento degli habi tanti richiede sano aere per labonta del sole & deuenti fuori che sapra ciascuno canton delle corte sidea lasciar crescere uno arbore tanto quanto si potra in alto stendere: percio che molto adoreranno la corte: ne potranno perche son pochi dannificare la corte. Ancora se ne lascino crescere similmente dua sopra ciaschuna porta Alle cui ombre si possano posare gli huomini ne tempi caldi. Et queste cose co diligentia obseruate senza grā de spesa fara la corte sicura circondata difossati di siepi di pruni & darbori con laudabile forma & utilita degli abitanti. Et nella sommita demonti dintorno alle case si facciano siepi delle piante de melagrani le quali non temon laspreze deluoghi: perche questo arbucello di piccho'o nutrimento si contenta & ancho fa siepe spessa et forte per lo molto mettere che fanno le fue radici & non uilascia per cagione delle sua pugnente spine agievolmente alcio entrare: & sopra questo produce ogni anno fructo digran bellezza & utilita. Ma ligrandi arbori non crescono in cotali luoghi: pero che anno bisogno di piu nutrimento il quale quiui sufficietemente hauere non si possono la doue la terra e tropo pietrosa. Ma ne luoghi bassi demonti la doue e allegro & grasso terreo si potrebbero le predecche pia-

te & maximamente de pruni & dolmi assai aconciamente piantare. Ma il salcio & lep pio in cotali luoghi: se non sono allato ari ui & assabione: ouero che abbino terreno molto soluto non uanno inanzi ne crescono largamente. Et se illuegho e ditanza si ed dura chel melagrano non ui possa durare ne allignare si sidea d'atorno chiuder di gli arbuciegli ouero pruni iquali in quella regione & simigliante luogo persperetia meglio si difendino. Et questo basti hauer decto quato alla chiusura & ghuernimenti delle corti. Ma denobili ghuernimenti & mirabili: & delle torri che si possono fare degli arbori artificiosamente in torno alle corti si riferba allibro octauo.

Della intrinsecha dispositioni della corte. cap. vii.



Primieramente dicho che la corte predeccha si dispongha dentro et ordini in questo modo: che nel mezzo della faccia dinanzi si faccia in essa lentrata della uia di largheza di .xii. piedi il meno & di quella medesima largheza nella contraria parte si faccia luscita per laquale si uada alla iua: alla uigna ouero acampi di dietro. Impercio che la predeccha ampieza basta allentrare di charro charicho di fieno ouero di biade. Et si faccino ne predecchi luoghi porte belle o rustiche secondo la uolonta del signore: pure che dinocche si possa conchiui o con altro forte serrare sopra le quali si si faccia un tecto ouero cosa accioche lentrata piu necha & asciutta si conserui. & accioche le porti per pioe & per rugiade ibrie ue tempo non diuentino puzolenti & siato se appresso cio la meta della corte laquale e daluna parte delle porti si dispoghi & ordini pello signore in questa maniera: cioe che allato alla uia che diuide la corte si faccia la casa del signore laquale habbia la fac-

cia lunga allato alla uia & poco fidisten
di alla parte di dietro: & quello che il signore
non chiude siricopia lasiepe alta di pruni o
uero uno muro, ma che la casa o piccola o
grande che sia o murata o non murata sia cop
ta di tegoli et dicane secondo la faculta opiaci
meto del signore: et quella parte allato ale
ripe della corte si piantino nobili generatio
ni di uiti da pergole le quale poi che saranno
leuate octo ouero .x. piedi dalla terra potran
no fare bellissimo pergoleto sopra le ripe
acostandosi a predecti arbori: poi apresso
a questo si piantino picchole & basse piante
fructifere infra la corte cinque o sei piedi i
torno intorno si come defichi de melagrani
se la qualita di quele aere le ritiene: et de no
ciuoli & de giuggioli: & de meli. Et pome
zo di questo luogo si piantino alchune pian
te di peri & meli che maturino di ciaschuno
mese nella state & nell'autunno il loro fructi
Conserueranosi adunque i fructi delle ui
ti & arbori predecti sicuri a signori per ca
gione delle forti chiusure dal diuoramento
& rapacita de uillani. Et in quello medesimo
luogo si formera dilecteuole giardino di
fottili & miute herbe: & uicouerua an
cora lorticello del signore & la multitudine
degli api senza lesione & leturture: & spino
si & leprati: & simigliate cose secondo i mo
di iquali in loro luogo si diranno. Nell'al
tra meza casa si facciano le case & le capane
allato alle ripe intorno intorno che occhu
pino: o le due parti o l'una della secondo il
bisogno della famiglia de lauatori & de
gli animali da nutrire rimanendo sempre la
corte nel mezzo expedita: Et le migliori case
in una parte siano deputate alla abitatio de la
uatori & laltre siano deputate a predecti
animali. Et allato alla casa de lauatori si
faccia el pozo el forno: se gia non auesse fo
tina nell'apiu conuenueuole parte secondo
i modi & le forme che susano: pur che po

zo salarghi dalle fosse della corte & della
fossa del letame: acioche il putrido humore
delle fosse ouero del letame non uentri per
lochulte uie della terra. Et nella parte del
la corte allato alle chapanne delle bestie si
faccia un palude ouero fossa per matura
re lo letame rimossa dalla casa del signore
quato piu sipo. Ma se la nobilita del signo
ri & la potentia e tanta che schifino dabi
ta re consui lauatori in una medesima cor
te potranno agiatamente nel predecto luo
go cosi disposto fare dimorare illoro luo
gho ordinato di palagi & ditorni & digiar
dini secondo che alloro nobilita & possan
za siconuerua. Ma la doctrina de laia & de
granai & della cella del uino della colom
baia del pollaio delle stalle & delle capane
da saluare il fieno nel suo luogo si riferba
a tractare.

Depozi & fonti fare: & come si troui &
proui. cap. viii.



Vega che pozo nella corte o
ptimamente dimori secondo che
decto e tuata uia alcuna uolta p
cōune utilita di molti & tal uol
ta pagimento de lauatori: & pche piu uol
te sono che non si troua acqua nella corte ouer
ne luoghi proximi: o ben che uisituou si
corrope & guasta per l'olicore dello letame
della corte si desidera piu di fare ne capi suo
ri della corte: laqual cosa quando si uorra for
nire si prouegha in questo modo in quale luo
go l'acqua si troui nella sommita della terra
o almanco non molto profonda. Et desi ca
uare el pozo del mese d'agosto: disenebre
ouero d'octobre: perche la doue l'acqua non
manchera in questi mesi in nessuno altro te
po potra manchare. Adunque secondo che
dice Palladio i anzi lo leuare del sole in que
luoghi doue l'acqua si uole trouare: ghua
derai l'oriente ughualmente chinato cho
mento alla terra. Et in quel luogo doue tu

PRIMO

uederal leuare laere crespo & fodo disotil
nebbia & bagnare amò dirugiada: sappi
che lacqua fara quiui ascosa dentro daluo
ghi secchi. Ma accioche tu possa giudica-
re della picchola o uero molta quantitate:
considera lamaniera o uero generatione
della terra. Impero che lagreta dara uene
sotili & nò soauì & limacciose & sarāno
piu profonde: Et lanera terra giemera &
rendera cotalirifudamenti & non grandi
grandi dacqua: laquale fara raccholta dal
le ptoue & licore del uerno. Mahara sapo-
re nobilissimo lechiare darrano uene me-
zane & incerte di grandissima suauità. Et
ilmaschio sabbioe & laterra & ilcarbuncu-
lo dara ciertane acque & dimolta abondā-
za. Et quelle che sitruouano nel saxo ros-
so son buone & abbondanti. Ma e dapro-
uedere che poi che sono trouate per lefes-
sure non tornino adrieto. Ancor sotto le
radici demonti & nelle dure pietre sitruo-
uano lacque abondevuoli fredde & sane.
Nelughi campestri sitruouā salate & gra-
ui & tiepide & non suauì: lepiu delle uol-
te ilchui sapof se fara optimo sapi chel suo
principio fara damōti & fara qui sotto la
terra uenuta. Ma lacqua delle fontane che
sono nelmezo decampi delle mōtagne so-
no soauì se disopra sicuoprono conarbu-
cegli che uaduchino & faccino ombra. Et
ancora questi sono isegnali dattrouare lac-
qua aquali allora diamo fede quando in
quel luogo non ha alcuna acqua stāte ne
per cōsuetudine ui gieme alchuno humo-
re: cioe ilgiuncho sottile: ilsalicastro: ilpop-
pio: lacanna: lellera & molto altre cose che
dimolto acquoso humor generāo sich ne
luochi oue trouerai ipdecti segnali fica-
ui tre piedi per largheza & cinque per alte-
za. Et presso altramontar delsole siprenda
uno uasello puro dirame o uero dipiōbo
unto dentro & iui simecta bochone nel fō

do del decto cauato & sopra la fossa sisacia
uno graticcio diuerge & disfrōdi & sopra
postauì laterra sichiuda & cuoprasì tuto lo
spatio. Et ilseguēte giorno siscuopra ilde-
cto luogo. Et se iluasello sitruoua sudato
non dubitate che acqua non abbia. Et an-
cora se siporta un uasello diterra non coto
seco aquel medesimo modo. Etche simil-
mente sichuopra laltro di se lauena dellac-
q̃e proximana aquello luogo: sitrouer-
ra disfato lorciuolo per lomore che ara ri-
ceuto. Ancore se siporra un uello dilana
coperto aquel modo che decto e sudera tā-
to domore che laltro di uersi fuori acqua
quando sipmerra dara testimonio che q̃l-
lo luogo sia dacqua copioso & pregno.
Ancora se similmēte siprede una lucerna
piena dolio & aciesfa i quello luogo sipo-
ne & ilseguente di sitruoua spenta rimanē-
doui o uero superchiādoui glialimēti cioe
lofoso et lucignolo: fara sengnale che in
quel luogo fara copia dacqua. Ancor se i
quello luogo farai fuocho et laterra uapo-
rata mādara fuori humido fumo et nebu-
loso: sappi che quiui p cierto auera acqua.
Trouate adunque queste cose per certāo
conoscimento disegnali cauerai ilpozo et
cercherai ilcapo dellacqua: et se sono piu
capi rachoglerali in uno tuita uolta lacque
fideono eierchare soto leradici demōti nel
la septentrionale parte: pero che in cotali
luoghi son migliori et dimaggiore abōdā-
za: Ma quando sicauano ipozi fidebe schi
fare ilpericolo decauatori. Impoche mol-
te uolte laterra caua fuori allume zolfo et
bitume lequali cose expirano mādāo fuo-
ri lontefiato: pestilente uapore: ilquale poi
che fara entrato nel naso decauatoritormē-
tera lanima loro se nō sautano col tosto fu-
gire: et pero prima che sistēda giuso fidee
idue i quecotali lochi mettere la lucerna ac-
sa: laquale se non si amorterā nō bisogne-
b

ra ditemere: ma se si spegneffe e da schifar tale loco si come cosa mortale. De si ancora cauare il pozo di largheza di piedi otto o. xii. sicche sia fato inchiuda quattro piedi & ancora si puo fare piu largo o meno se condo che molti o pochi mentendono da tignere & secondo la multitudie & pouer tade delle uene. Et se lacqua e limaciosa si puo correggiere per mischiamento di sale. Ma se la terra casca quando il pozo si cha uapuitio di terra che si graui ouero per humor che schorra & si disolua: mettaui dattorno tauole per lo lungo & attrauerse rai puntelli sicche lo sostengnano acioche la ruina non cuopra i cauatori. Puossi ancora incotali luochi fare meglio il pozo i za periculo de cauatori. Cioe che si facio dueruote ouero arche di forti tauole secò do lempiezza del pozo sopra ouero intorno innanzi che si chaui il pozo si facci uno muro d'alteza una pontata che circa ditte bracia & facto questo stia in mezzo il cauatore cogli strumenti & coferramenti acio & caui al rectanto sottolmuro & faciale al rectanto discendere: & poi ancora muri al rectanto & caui & infine ne caui la terra & lacqua infino a tanto chel pozo sia compiuto. Ma e pozi che sono ad alto perforato la terra infino al basso cioe alla acqua assimilitudine di fontana possano riuscire da basso se la natura dela ualle dapte uiconfete. & poi che arai facto el pozo puederai lacqua nouella incotal maniera cioe che se mettendola in un uaso di rame chiaro & splendido non fara machia giudichi prouata & bona. Ancora se bollita in uasello di rame non lascia nel fondo residentia alcuna fara buona. Ancora se messa tosto si coceranno le legumi: ouero se fara di chiarissimo colore & senza muschio o alcuna altra bructura.

De canali a conducere lacque alle citer-

ne & delle fonti.

SEcondamente che narra palla dio quado lacqua si uole per alcuno conducto menare bisogno e che si meni per conducto: murato o per canonegli di piombo o per canali di legno: o per doccioni di terra. Se si menera per conducto murato si si dee saldare il canale acioche lacqua non possa scorrere per le fessure: lacui grandezza si dee fare proportione della acqua & se lacqua si menera per piombo cioe per piano intra inceto o sexanta piedi si dibassi un piede cioe si meni apendio: acioche lacqua possa hauere forza di correre. & se aduenisse che alcuno monte uisinterponessi o lacqua si meni intorno alle sue costiere ouero lati o si paregino cauerne al capo della acqua per le quali cauerne poi il conducto proceda. Ma se incontrasse chalcuna ualle uicorresse o interponesse si si rizinopile ouero archi alti alla proportione della acqua conche si deono aguagliare. Ouero che si metta si metta per canonegli di piombo & corra sotto & passera la ualle: si li euu su lacqua, la doue piacera di farla salire. Ma piu salu teuale & utilmente si mena per doccioni di terra chotta gli quali due dite sieno grossi & dallun lato sieno appuntati in tal maniera che luno possi entrare nellaltro un palmo al mancho: le quali giunture si debbono poi dentro stucare con calcina uiua intrisa con olio: Ma innanzi che uisuiolgha il corso della acqua uisidee metere fauilla mista che con alcuno licore uidi scorra acioche saldi & incollidocioni fauessino alcuno uitio: lultimo modo e di menarla con channoni di piombo i quali redono lacqua nocieue percio che del piombo si si fa la biacha lacqua non e poco nocua a corpi degli homini. Ancora fara ufficio dhuomo diligente & discreto di far fare iriceti della acqua cioe

PRIMO

luochi oue siriceuano acioche la pouera uena abondeuolmente risponda.

Delle cisterne come si debono fare. cap. x.



Si cõe scriue Palladio colui che non hauera acqua fidee far fare lacisterna di quella grandezza challui dilecta & che gliba si allaqual si possa condocere tuta lacqua detecti & de essi sciarbare dismalto ilquale con gran sollecitudine si conuiene pestare perche piu bello & lucente diuenga & fidee souete di lardo structo fregare: acio che lacqua non possa per le fessure scorrere ne usar daparte alcuna. & cosi dopolū gha & ferma secheza uisimecta lacqua & nel mezo dela detta cisterna si formi ilpozo & poi dintorno ad esso siricompia nel fondo digrosse pietre defiumi: & poi nel mezo di pietre minute & disopra disabione: ma doue non hauesse pietre disiumi: luochi di quelle fideono porre mattoni. ma incerti lochi si fa losmalto duna creta laquale quando mezanamete e intrisa in tal maniera. setra & ferma i ogni parte che lacqua che uisimecte o che uipoue optiamente riceue & conserua. Nellaquale certamente e conueneuole cosa che langhuile et ceru altri pesci defiumi si mettono et nutriscono acioche illoro notare lacqua che non si muoue si si liba et pirompa: et mouasi alloro mouimeto et le fessure et le buche ouero fosse delle cisterne pescine et tane oue i pesci si possino nascondere si stuchino et risaldino i questo modo. Prendasi dipece liquida quella quantita che piacerà di torre & altretanto disugna o di seuo et si metta acuocere in una pentola hñino a tanto che liuino lachiuma poi sene partono. Et q̃do sara freda questa mistura si spā

da sopressa calcina apoco apoco. Et mischiate le dette cose siriducano a un corpo cioe sincorporino insieme & quando arā no preso similitudine quasi come di confectione dunguento si mette ne crepati et fessure ch̃ giemono et strettamete uisicalchi. Anchora ne luochi nequali fusao lacque defiumi si faciuo cisterne picole nelle quali le dette acque sirischiarino in questo modo. Prendasi uno uasello grande di terra et pongasi in luochi freddo sotto sabione sopra ilquale sia unaltro uasello di legno ouero di terra cotta chabia alchuna latitudine & ilquale habia nel mezo del fondo un picholo pertugio con una cannella dal fondo per spatio dū dito: sopra lacqua si pongha un bchiere rimbochato & cio facto sempia di sabbione infino al mezo nelq̃le pos tuete le uolte che uorrai potrai mettere lacqua del fiume laq̃le distillata per losabione apochi apochi di scendera nel uaso disotto nelq̃l si cōserua per usare. Ma se uolesti maggiore cisterna potrai in tal maniera luno et laltro recepto dellacqua o di marmo: o di pietra & di calcina: o dismalto edificare secondo la forma & grandezza che agrado tisia.



b 11

Delle materie delle case.

ca. xi.



Oncio siacosa che di sopra sia facta mentione & degli edifici che si deono fare & fanno dimura & dilegnate e dada re al presente che consideratione si dee ha uere ne fondamenti & quale calcina e bona: & quale legname si cōsa agli edifici. I fondamenti adunque stabili & che lunga mēte durono secōdo che scriue Palladio deono essere da ciaschuna pte più ampii chel corpo della parte ch'anderà suso pres so p spatio dun mezzo piede. Et se si troue ra soda & tenace argilla basterà chel si deputi a fondamenti la quita o la sexta pte del l'alteza di q̃llo che sopra terra si dee murare. ma se la terra si troua più soluta cioe meno tegnente si deono gli fondamenti più adentro cauare: insino tanto che senza suso pitiōe di ruina si troui largilla la quale se alto cōto non uis troua basterà di cauare adentro la quarta parte di quello che sopra terra si dee murare. Quanto alla bontà della rena e da sapere che quella la quale presa cōmano stridisce e utile a colui che uole edificare. Ancor quella che uersata incadendo panno estossane poi niēte lascia dimachia o dilordura e finissima. Ma se nō ha uessi rēa dicaua si si raccolga & traga desu mi o dighiata o dilito. Ancora e da sapere che la rēa del mare si pēa più che l'altra aserrare & po nō si dee cōtinuamēte lauorare. Ma cō interpositiōe di tēpo acioche nō faccia ruinare il lauorio. & ancora e da sapere che la predecta rena fa dissoluerle le couerture delle camere p lo falso humore che i essa. Et po la rena che si caua e migliore p le couerture delle camere & anchora pche prestamente si raschiuglia. Et anchora e migliore se incontanente chelle cauata si mescola. Ma se epur di necessita che susi la rena del mare sarà di grande utilità che pria

si tuffi in acqua dolce accioche si purghi la sciando la sua salugine. Quāto alla calcina dico che si debe fare di duro saxo & biancho tiburtio o colombino di fiume & quādo si intride si mescholi cō essa delle tre parti le due di rena: si chel laterza parte sia calcina & le due rena. Et se nella rena del fiume si giugnera laterza parte di terra cotta mirabile fermeza dara al tuo lauorio. Ancor se la calcina & la terra p ugual parte si mescholino fanno forte calcina. Et anco non si debbe in tempo di gran freddura murare impoche se ghiaccia se si dissoluerrebbe poi nel tempo del caldo. Quāto al legname delle case dico ch' si dee tagliare del mese di nouembre o di dicēbre alluna sciema. po che allora lo more e incorruptile il quale infra cida & corrompe il legno & consunto pel l'autunno di nāzi passato. Et per letia della luna & per lo presente freddo della cre fugge col naturale calore alle radici dell'arbo re & al caldo uentre della terra. Ma gli arbori i q̃li si taglierāno si lascino stare ricisi al quāto tēpo: accioche quādo si alcuno humore e nelle uene nesci & uada fori. & infra quegli che sono maximamēte utili agli edifici si habete: peroche essa e legiere & dura & nel lauorio coperti & fori dumidita cioe che sono sotto coperto pfectamēte durabili. Il falcio ouero illarcie: si gati cie secōdo che scriue Palladio e utilissimo le cui tauole se metterai nella fronte ouero extremità de tetti difenderāno dal fuoco peroche nō riceuono la fiamma ne generano carbōi si cōe egli medesimo dice. La q̃rcia e durabile mēte dola nel l'opre che sotto terra si fanno: il rouero e optio cōsi sotto terra cōe sopra terra: il castagno cō marauigliosa saldeza dura ne capi & ne tetti & nel lauorio che si fanno dentro. Il fagio e utile i loco asciutto: ma p hūidore si corrupe enfracida. Il piopo: l'arbero saluatico &

PRIMO

sono necessarii alle schulture & Intagli. Et lontano e inutile alle magioni: ma e necessario se alcuno luochu humido s'idee ne fondamenti palare l'olmo & il frassino si secano & diuetan rigidi: Altrimeti si piegono & torchono. Il cipresso e arbore nobile: il pino & il pero non durano fuori che in luogo asciutto. Il cedro e durabile se non e troppo dalumidore. Et e da sapere che tutti gli arbori che si tolgono dalla parte diuerso il me riggie son piu utili: & quegli che si tagliano uerso il sepietrio sono maggiori & piu begli ma si uisano dilegieri.

Dell'ufficio del uilano. cap. xii.



Luillano o uero chastaldo del luogho o uero illauoratore de podere debbe essere bene amato: intrato & bene disciplinato & obseruatore de boni costumi: impio che gli primieramente debbe obseruare le ferrie: cioe guardar le feste. Appresso si dee guardare ditorre altrui. Et e sue cose saluare. Appresso dee pcurare che la sua famiglia non sia litigante. Appresso dee pcurare che la detta famiglia non sia male & che non so regane freddo: ne fame pche se cio fara la guardera piu saluamente di mallana & di male operare. Appresso non dee essere uagabondo: appresso debe essere sempre sobrio. Appresso si dee guardare di non andare qua & la magiando. appresso debe studiare & exercitare la famiglia: appresso dee procurare che illochel suo signore ara comadato si forniscia: acioche non monstra ch'il paia piu dilui sapere. Appresso che gli habia adamici quegli che sono amici del suo signore: appresso che in quello che ara comadato el suo signor non creda dalcuno appresso che gli radomadi & ragli quellochel suo signore ara prestato: appresso che non presti alchuna cosa appresso che gli non coperti niente senza saputa del suo signore

acioche non gli uoglia hauere alcuna cosa celata. Appresso procacci come sappia fare o gniunche lauoro che sapartiene di sapere nella uilla: illo faccia souentemente che puote pur che non si stachi. Et se cio fara scriuerra nellamie della sua famiglia illo che auera facto & faranolo con animo piu uguale: cioe piu uolentieri & con meno fatica & cio faccendo non li graderra tanto landare a torno & diuetera poderoso & sano & dormira piu uolentieri & meglio. appresso peacci che gli sia el primo ch'il lieui da dormire: & che dasezo uiuada. Et prima pchuri come lamagione e chiusa & come ciaschuno della famiglia giacia nel suo luogho & come le bestie abiano damagiare: appresso p cacci come curi i buoi con gradissima diligenza: appresso peacci che sia a bifolchi inalcuna cosa seruete acioche piu uolentieri abino cura de buoi appresso cio prochuri a uere buoni aratoli & buoni uometi: appresso che gli si fotomecta al seruigio de buoi et delle pecore & degli altri animali diligetemente & pcuri con le loro ughie sicurio & guardi che le pecore & li altri animali non diuetino rognosi: laqual cosa suole adiuenire per fame & per piovua che cade sopra essi: appresso pcuri di fare sollicitamente & atepo tutti gli suoi lauori: impo che l'opatione dellauila e di tal conditione che se fara tardi una cosa tutte le altre ope poi si farano fuor di tepo appresso pchuri se lo strame damecte sotto le bestie uimacha: & se truoua che uimachi si ricolga le foglie degli arbori & le mecta sotto le pecore et sotto i buoi: appresso pchuri da uer gra fossa diletame & che nel tepo dell'autunno lo traga fuori: & pchuri da priu la terra itorno agli ulmi & diletamargli come si conuene appresso nella stagione che si conuene pcuri di tagliare la foglia dello pino dell'olmo & della quercia: di riporla per pasto de buoi: non michea chesia troppo secco

b iii

cha & asciucta ma uincida. apresso pchu-
ti diriporre il fieno del prato allora che sa-
ra secho & che dopo lapioua dell'autum-
no semini larapa & lupino.

Delluficio del padre dela famiglia & iche
mò debe il capo còperare. Et dellopera de
la uilla & ragiõe adomandare. ca. xlii.



Vando il padre dela famiglia
ara in penfiere di còperare po-
dere debe secòdo che scriue ca-
tone hauere nell'animo suo di
non còperare p cupidigia: & di nò rispia-
mare se medesimo: ma uisidee affaticare
uolentieri & nò gli dee bastare andarui so-
lamète una fiata d'atorno: phoche quanto
piu uandra d'atorno tanto piu q'llo che sia
buono lidee esser apiacimeto. Ancora de-
be uedere i che modo gliuicini d'atorno
stia adagio: & ache mò uipossa uscire en-
trare & andarli d'atorno: & iche mò ne pos-
sa uscire. Et dee puer la q'lita dellaer: se
glie buono o pestilète & misero. & anco-
ra sel terreno e d'la natura poderoso a
germinare. & che se glie possibile sia foto
radice dimòte. & còsideri se effèdo i loco
freddo & uolto al merigio & guardi che sia
i loco sano: & se uacopia di lauoratori &
se ue bene adacquato & se iui appresso a

forte castello. & se glie dèumero o infra q
capi che nò mutano spesso signoria. & ch
glisia sito i que capi iqli iloro signori si pè-
tono o àno cordoglio hauer uèduti: apref-
so procuri come glie bene accasato. anco-
si prèda guardia di nò hauere auile altrui
dolude ouero padule putrefacta cò tēpe-
rata humiditade & mischiato di
còueniente stercho. Ma lacqua
falsa e da schifar sopra tucto che
letame nò si miscoli o cò le piâte
impercio che q'lla e desechatiua
& adustiua & alpostucto contra-
ria al pullulare & mectere delle
piante & aduegna che greza dal
sale sia fracta nel humido aq'o i
pertanto col caldo del sole si con-
uerte i agreza & amaritudine &
cotale nutrimento al postucto le
piâte schifano & simigliantemē
te ha in se un'altra potentionale

secheza per l'aria sa terrestrita del sale: & p
questo contrae iporri delle piante & tucta
e diseccha il letame in ali maniera chel suo
humido non po soffocare & uscire fuori
nel cibamento delle piante & ancora lac-
que de metalli lequale scorrono per le mi-
nere o che p le uene et uie de metalli lūga-
mente discorrono non sono còuenueole
perche per la natura del metallo piu to-
sto rodono che bagnino le parti dentro
del rame et delle piante adunque lacqua
che matura illetame et lacqua de paludi et
racolta dele pioue et delle rugiade et si q'lle
non po hauere si toglia lacqua del lago
lungamente socto il sole scaldada & se an-
cora quella non e parochiata si si prenda
lacqua delle fontane ouer de fiumi caua-
ta fortemente mischiata et socto il sole scal-
data.

Della utilita dellauoratori et cauatori.
capitolo.

xliii.

SECONDO

LArare el cauare generalmen-
te fano quatro utilita deliquali
lūa e primamēte della terra la
secunda e il suo regimento la
terza e il mischiamēto de campi insieme
la quarta e il suo compimento et ancora il
suo purgamēto delle spine et dellherbe i-
percio ch'altrimēti nō fructificarebe il buon
seme acōciamēte: et adūque prima di ne-
cessita daprire la terra et ipercio che altra-
mente ne riceue insieme che uisigictāo ne
quegli che ha inse sufficientemente man-
da fuori. et impercio cōuiene che sapra la
terra i ogni mutamento di piante quādo
in saluaticheza in dimetticheza si mutano
per che la saldeza dela cortecia disopra fa-
cta p lo peso della terra medesima et per
lo schial picciamēto de gli huomini et del
le bestia et p la percossa delle uētofe pioue
et discorrimēto quella ipediscie o che nō
riceue i se di fori o che delle sue parti den-
tro alcuna cosa manda fori donde la piā-
ta ficta iesta giermugli o si muta duna dis-
posizione i altra per la q̄lcosa cōtene che
la terra si rompa o colla uangha col aratro
simigliantemēte sella nō sara aghuaglia-
ta nō mutera ben la pianta ma forsa innā-
zi corrompera una in lei le contrarie dis-
posizioni. Conciosiachosa che quello che
nela parte disopra della terra per lo suo pe-
so et scorrimento dhumore uada dentro
nellenteriora della terra et la terra dentro
a due o tre diedi piu grassa che dallato di-
sopra et ipercio si cōuiene q̄lla disotto leua-
re suso & quello disopra mādā di sotto p
larare et p lo cauare acio agualiata la sua
uirtu in altra uirtude unita mouala ra-
dicie delle piante et le faccia abundare
anchora il beneficio de razi del soletocca
la cortecia disopra. Ma conciosiacosa che
niente ritenga diuiuen uana et p lo ritorna-
mento si cōserua nelli prati disotto della

terra. Et questo si fa uguale quando quello
disotto si pōe disopra & recouerfo. Et mol-
ti altri aghuagliamēti della uirtu dellater-
ra si fanno per lo cauare della terra & per lo
arare. Ancora e di necessita il mescholamē-
to impercio che da ciaschadūa parte nō se-
no mescholate nō sara proprio locho del-
la lor generatione sie mescolato & nō si
po far mēcha quel campo sia ugualmēte &
humido & ughualmēte secho & ugualmē-
te freddo & ugualmēte caldo si nō sifa per
locuār il rompimēto e necessaria p la sua
subtilitate. Impercio che se nō si rōpe nō
si sottigliera non sara cōuenueole cibo et
materia delle piāte per laqual cosa coman-
da il maestro dellagricoltura palladio che
nel tempo della terra e lotosa nō lidebba
arare impero che allora non si riduce apo-
sare ne il tempo del tropo secho e conue-
neuole alaborare impero che le granzolle
non si diuidono nel tempo nelq̄le un po-
cho la terra e bagnata & nō ha tanto dhu-
more che le sue parti inse si regnino iper-
cio che allora propriamente si rōpe & sas-
sottiglia et acōcia et adacta a semi et ale pi-
ante per le inducte ragioni per questa ca-
giōe gli homini amaestrati expti nellagri-
cultura comandono che el crudo campo sia
tre o quattro uolte arato et dicono che cias-
chuna delle tre o delle quattro arature pro-
portionalmēte dia afructi la q̄tita del suo
numero acioche la seconda aratura aglū-
gha l'altra parte de fructi: et la terza la terza:
la quarta la quarta. et non uae piu oltre im-
percio che basta perche quattro arature e
assottigliata la terra: et aparechiata a cibo p
questa cagione comandono gli experti in a-
gricoltura che le grandi zolle si rōpino cō
gram martella: perche altrimēti si cōme de-
cto hauemo non e cōuenueole alla gene-
ration delle piante: Ma q̄llo che dichono
delle quattro o tre arature si uaria secondo

b iiii

LIBRO

laqualita del capo che si lauora. Impoche campo forte & tenace & stretto & di mal uagie herbe ripieno: non si lauora adame dameto & soctigliameto se no per quattro arature basta ouer due o tre ituctolpiu per laqualcosa ancora comada palladio ch' la terra si consideri: ipercio che se la fatica auanza lutilita del fructo e abandonala. Ma se il fructo auanza il merito della fatica dice che da soprastare al suo cultiuameto. Ancor sono campi iquali non arado ma cauado si teperano. Et qsti son qlli la grassenza deqli e nel fondo oue il uomere dellaratro no puo agiugnere. Onde a qsti cotali si couiene dare & agiugnere lauaga pche piu profundamete solca la terra col uomere dellaratro. Imperoche p liuilla ni se trouato & conosciuto che lhumore della piousa mea giu coseco la grassenza della faccia di sopra della terra ifino adieci pie di quando nel profondo discende. Et ancora si come uegiamo gli animali che dimorano in acqua liquali sotto la terra profondamente si generano nelaghi sutteranei sono uenenosi: ipercio che no hano niete dilucie. Et pche sono nutriti dispessi uapori cosi ancora ql grasso che nel profondo della terra e nascono non e coueneuole & e grasso & freddo. Et alcuna uolta non e leuato alla pre di sopra & dalla lucie del sole pcofso & soctigliato & dissoluto & diuenti si spirituale: p laqualcosa agiugnere alle radici & asemi possa con spirito uaporabile & adactarsi agliusi dela uoratori: ma non ogni capo si caua & ara. Et pcio quando gli antichi huomini degypto primeramente distisono il capo co misure di geometrie dixonono che qtro generationi erano ne campi nequali le piate per cultiuameto si dimesticano cioe il satiuo. i. aconcio a seme: il cosito cioe inarborato. il compascuo & il nouale: ma da qsti quattro solamete li

due cultiuorono cioe il satiuo & il nouale & chiamauano il satiuo quel che seminaua continuamete ciascuno hano o piu uolte in uno medesimo anno. Et il nouale a pellauono qllo che didue ani o di tre o di qtro o decinque o forse de septe anni luo siriposa. Et questi cotali capi comandano che si cauassino & aranissino p le cagioni le quali dicemo: ma il compascuo el cosito comando che non si cauassino & chiama uano quello copasco ilquale pduceua prato impastura degli aiali. Et il cosito chiamauano quello chera inarborato darbori disaluteuoli fructi alluso del huomo. Et i nuina maniera cauauano il copascuo campo ne il cosito ancora: se non forse un poco intorno leradici & non mica in ogni loco del cui cultiuamento per innanzi diremo laragione: ma qui basta dire che il satiuo & nouale campo sono dacauare & daarare peroche in altro modo isemi non benie sapigliano in loro plasegnate cagioni.

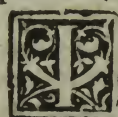
Della coltura del campo lauoratiuo .xvi
Lcampo satiuo & il nouale si diuerfificano nel cultiuare & nello arare ipercio che il satiuo ha grande & abondeuole uirtude di fructificare intanto che se continuamente no e macerato nel parto abondera in bructura di piante diuerse ilquale poi senza gran fatica non si potra corregiere. O forse abondera in humore intal maniera che esso humore troppo abondante aneghera la uirtu desemi. & se fara abondante in tal mo che labodanza della dultierine piante si tema si semini continuamente ognianno: forse piu uolte nellano. ipero che cotal campo e caldo & humido & di sposto a caldo sole: ilquale discendente dalla equinotiale mette il calore nella terra sufficientemente apululatione desemi: ipercio che il calore del sole mescola insieme

SECONDO

le cose disotto con quelle disopra agene-
ratione di quelle cose che nela terra nasco-
no. & impercio quando il calor del sole lie-
ua in alto l'humore disotto della terra nela
faccia disopra nel campo diuenta cōtinua-
mente migliore & alcune pegiori. Impo-
che alcuna fiata dalcuni semi maluagi na-
scono buoni arbori: si chome le mandorle
amare alcunauolta nascono le dolci & al-
cunauolta delle dolci lamare. Ma quādo
il seme dalcune piante e debile o per dife-
cto pelluoco oper aere disconcio tempo
mancha & uien meno. Allora la genera-
tione di quelle piante non aduiene i coral
loco per seme ma per alcuno altro modo
di piantare: si come o diradici o dirami &
questo maximamente aduiene ne palmi
ti: nefichi & nemelagrani. & similmente i
ogni cosa che gieta fori la matura: impcio
che nessuna di quelle piante fa seme di tā
ta efficacia che faccia pullulare & nascere se
non dirado: imperoche alcuna fiata p se-
me nasce & pullula la palma ouero il pal-
mucio. & ancora il cipresso et maximamē
te nasce la palma quando piu seme si giu-
gne sieme. Onde perono solo seme rade
uolte la piglia. Ma il cipresso el fico p uno
solo granello seminato pullulāo primiera
mēte a mō dherba: crescono apoco apoco
Ma dirado icōtra che di maluagio seme
buona pianta si generi ne ancora di bona
maluagio: ma nellaiale qsto piu uolte
icōtra che la diuersita della habitatiōe e delaer-
re et deuēti: et ancora del nutrimento cōcio
siacosa che lanimale sia difacile alteratiōe
spesso interuiene che il seme del mal com-
plexionato animale simuta et diuēta mi-
gliore: et laiale gienerato diuēta et si fa se-
cōdo la dispositione del seme diche si ge-
nera opigiore o migliore. et il segnale et
exēplo e questo cioe che noi uegiamo che

tucti idimestichi aiali sono moltodifferē-
ti et diuersi inquantade et in colore: laq-
cosa nō aduiene loro se nō p molta diuer-
sita delloro nutrimento et p gli diuersi nu-
trimenti delle stalle & d'altri luochi nequa-
li conuersano: plaqualcosa etiādio lelolo
carni diuersificano isapore dalla carne de
saluatichi animali: ma cotale & cotania di
uersita none nelle piante: impero che le sō
no serrate & strette ale radici dela terra &
non mutano nutrimenti neluochi.

Della diuisione delle piante nelle loro
parti integrali. cap. xyii.



Llucho nel q̄l nasce la pianta
& fa cōe negli aiali la matrice.
Et il sugo ouero humor appa-
rechiato & attraeto in cotale lo-
cho e si cōe il sangue mēstruo nelle matri-
ci degli aiali. Ma la forza ouero uirtu del ce-
lo e i loro si cōe uirtude indista & nō de-
terminata adspetie: laq̄le q̄to alla natura del-
la piāta sufficiētēmēte si determina & disti-
gue pella q̄lita degli elemēti: & p lomodo
dela loro mistura isieme nella materia del
seme della piāta: gli opamēti ouero opatio-
ni della piāta secōdo che pianta e sono tre
cioe usare il nutrimento: Cresciere & gene-
rare usano le piāte il nudrimento ouero si
sugano asse spetialmēte pure e cōuenueuo-
le & simigliāte alloro: il q̄le e tutto cōuertibi-
le in substātia de mēbri & po nō āno uē-
ri ne neuī: ma solamēte pori: & la terra e al-
loro il lucho diuētre, nella q̄le lascianelūa
& l'altra ipurita: cioe lumida & la seccha: &
q̄sta e la ragione pche fichāo le loro radici
nela terra: Simile come tucto eselefossero
una loro bocca della q̄l terra sugāo & ti-
rano il nudrimento. Et tutte le maggiori piā-
te dirizano le radici disotto allucho cal-
do della terra oue il calor mescola meglio
& ricuocie il nutrimento: & se spargono le
loro alcune piāte grāde radici ala cortecia

LIBRO

della terra & non le drizano nel profondo: tostante siccchano: imperciochel nutrimento che e nella detta corteccia si parte da esse & si risolue infumo per la uirtu & caldo del sole & non e constrecto di spirare o uero entrare nelle radici loro p la continentia delluogho: ma il crescere delle piante dicono alchuni essere infinito: pigliando che la pianta crescha infino che dimora & alle sue radici nella terra aquali non e da consentire: impero che glie cosa certa di tutte le cose che per natura sono & stanno essere determinata quantita intra due termini. cioe dimaximo & diminimo: perche si come dice Aristotile tutte le predette cose hanno ragione di grandezza & di decremento & aduegna che le piante si formano & creschano del nutrimento humido in parte alla quale si dee aggiungere: in processo di tempo indurano tanto che non si puote stendere. Et allora sta fermo il crescere in alto & non sale piu inanzi. Et alla fine per quella medesima cagione del non durare ita fermo il crescere in uerso gli altri due diametri iquali sono improfonditate & in altitudine cioe che non ingrossa poi piu ne barbara. Ma della operatione della generatione delle piante assai edetto in altri luoghi: onde qui solamente si dice che fughado per gli uapori & attraendo riceuono il nutrimento & de quello che schie fuori ingrossando & lieuasii gieme per lo spirito che scie fuori. cioe per lo uapore che ne scie formano tutto cio che generano. Della diuersita delle materiali & semplici parti della pianta: & della cagione del suo accrescimento.



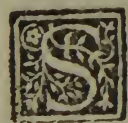
Eduto della substantia del nutrimento & dello operatione della pianta consequentemente e dal determinarsi delle loro parti uegetabili & di quelle cose che per natu

ra & non per cultiamento aduegnia ad esse. Et poi ultimamente diremo del cultiamento & de fructi loro. Egli e da sapere che si chome negli animali cosi etiam di nelle piante e una cosa che i potetia ecia schuna parte della pianta et chiamasi sugo et un'altra cosa ue che e parte della pianta per accio si come la radice il pedale il ramo & simili. Ma il sugo e humore per lipori della radice attrae anudare tutto la pianta: il quale si distribuisce per le parti della pianta della uirtu nutritiua. Adunque cosa necessaria e che sia determinato et coputo dal digestiuo calore ad similitudine: po che quella cosa non nudrisse se non simigliante: la quale dalle contrade passioi per digestione e alterata a similitudine della complexione di quello membro o uero parte la quale si nudrisce la sciditura & continuamente si profonda infino alla midolla per lipori che son attraverso hanno le midolle maggiori. Et quelle che si nutrono per lipori che saghono suso districati hanno le midolle minori & alcuna uolta non pare che abbiano midolle quando diueno grandi: pero che le tuniche linee cioe districte & strette per laltre che dattorno leuestono contringono la uia delle midolle & quasi la fanno insensibile che non si uede & e cosa probabile che questa sia una delle cagioni della corruptione che sia dentro alle grandi piante cioe dello affogamento & ammortamento dello spirito in chiuso uitale nella midolla: impero che siccome strigne per lo circunstante legno indurato & constrecto. Et la substantia della midolla di che e detto pare che sia si come un puzzamento di collora che si manda fuori dall'occhi degli animali: & questo sia per localore dello spirito & per lo mouimento il quale baste nella midolla. Diche e segnale che quasi tutte le midolle delle piante perfette si trouano dal principio della gioueneza della pianta bianche & humide: & in processo di tempo declina-

SECONDO

no ad secheza & ad trinitade. Sono ancora alcune piatte le quali hano quasi tucta l'asfittia piena di midolla: si come il sambuco illebio & simiglianti. Et tucte quelle hanno molti nodi & nutrischosi della midolla & impercio nanno molta & di questa generatione elauite ma e meno midollofa ch' non illebio el sambuco. Trouiamo ancora altre piatte che sono del tutto cauate & uote si come certe cane & questo aduene pche le hano bisogno di molto spirito fumoso & libero el qual si lieua su nel cõcauo di quelle piatte: sale per li dritti pori delati dela piatta si cõe lacina. Et la generatione de calami o uero buciuoli & di simiglianti cose. Questa aduq̃ e la dispositiõ delle midolle: le cortecce ancora nelle piante sono si come sono el chuoio negli animali: saluo che non s'achostano: itato alle piante quãto le pelli ouero chuoia negli animali. Et si come negli animali la parte del chuoio schorticata & leuata uia non ricresce senza grãde margine & segno. Ma tagliata per l'unghe & per trauero la pelle tosto s'alda: cosi e nelle cortecce delle piatte la qual cagion spesso uolte si secha non quãdo ipedali d'atorno atorno si partiuão dalla corteccia ifino ala carne lignea o uero herbale della piatta: & e da sape che la corteccia non e mica cõposta ne tessuta di uene sicome il chuoio dell'animale. Ma la substantia della corteccia si genera del terrestro della pianta chacciato fuori alla sua superficie. Et la corteccia e di due faete: cioe la corteccia dentro & la corteccia di fuori: la corteccia dentro e piu molle & morbida. Quella di fuori e piu dura & piu aspra.

Delle semplici parti delle piante. ca. v.



Secõdo che negli animali e tra le reticulazioni delle uene & denerui sono ricompimenti di semplici parti le quali parti sono le carni. Così tutto affimile sono

le piante parti lignee ouero herballi che sono semplici & materiali: le quali cresciute cresce la piatta: & le quali disechate & meno mate par che la pianta si secchi & si diminuischa. Et cotali cose propriamete sichiamano nelle piante parti semplici & materiali. Impero che esse per nutrimento abbono: riceuono & attingono lumido: & per disecchamento sciemanò & madono fuori: secõdo che fanno i materiali ricompimenti negli animali: & questo si conofce per una usitata anotomia nell'ortica maggiore. Nella canapa nellino: & in molte altre piante le quali hanno le uene molto forte & uiscose & directe: Et quãdo in esse sara corrotto la carne materiale & poi si secca & si maciulla cioe quello che poi si dice chapechto che e lischia si chaccia & uia uia rimanghono le uene di quelle cotali piatte a modo di lana lunga cãdide & morbide per lo substantiale uiscofo che in quelle & fassene pãni: & questo e il modo il quale hauea no gli antichi naturali ne corpi degli uomini & degli altri animali: i quali legauano in cõtro al forte corso dell'acqua: & allora leuata la carne materiale & piu molle remaneua loreticulato delle uene & denerui & dimostrarasi il modo della loro diuisione ne corpi degli animali. Et sicome e nell'ortica nella canapa & nellino cosi ancora e senza dubio nell'altre piatte aduegna che le mate ritte non si possa cosi delle parti officiali rimouere i esse piatte la parte non semplice nella pianta: si dice che e quella la qual di molte semplici e composta: Sicome la radice et il ramo & simiglianti. La piatta secõdo che dice Platone e simigliante alla figura d'uno huomo trauolto: cioe che habbia il capo di sotto: i piedi chella ha le radici di sotto simiglianti alla bocha ma si spãdono atorno accioche riceuano nutrimento: & impercio si chiama per li rami che mette: i quali simultipli

LIBRO

cano p due cagioni: luna delle q̄li e materia
le cioe labondantia del nutrimento: & l'altra e
efficiente la q̄le e il calore del sole che da tor
no ogni parte & che fa bollire il fugo & ti
ralo alla parte di fuori: & impercio manda
fuori moltitudine de rami nelle parti diso
pra oue piu constretto o per digestione sot
tigliato. Et il segnale ouero exemplo di q̄
sto e le piante le q̄li di molte altre son cir
cundate sic̄o: gli arbori ne boschi spessi &
pini d'ombre crescono in alto. Et non si
moltiplicano rami in essi ne ingrossano
molto illoro pe tali & hāno certo difetto
& mēchamento de rami: Impercio che pel
mēchamento del sole nō puo esser e tracto
fuori diloro il fugo: ne bollire alla stremita
di fuori: ma piu tosto il freddo dell'obra ra
chiude & serra il caldo dētro & non lascia
uenir fuori: il qual moltiplicato dētro per
il fugo del suo contrario mada in alto tucto
il nutrimento. Et cōciosia cosa che l'mouimēto
del freddo inuerso il cētro quāte uol
te il mouimento del caldo caccia & mada il
mouimento alla circonferenza della pian
ta: accio che l'pedale si dilati & ingrossi: co
tāte uolte e facto riuolgere i se medesimo
& tornare adietro dal freddo dell'uocho adō
brato & adugiato: & impedisce longra
sare del pedale. Della generatioe &
natura delle foglie fiori & fructi. ca. vi.

Dico che la materia della foglia si
tute le piāte e l'ūore aquoso nō
bē digesto alquāto parito oue
ro digesto dal terrestre seccho
nō ben purgato dalla feccia & lordura del
la terra. Ma la finale & ultima intentione
delle foglie e accoprimento de fructi pero
che la natura ha bisogno di purgarfi dallu
mido acquoso: cōciosia cosa che ella sia sa
gace & ingegnosa quel medesimo purga
mento usa alla difensioe de fructi. Ma la
materia così delle foglie come de fructi ad

uiene: impercio che generalmente due so
no i uapori così nel uentre della pianta co
me nellaltre cose uaporanti. Cioe uapore
humido acquoso: & uapore seccho & uen
toso: l'uapore humido e la materia della
foglia: & il uapore seccho & uentoso e la
materia de fructi: perche etiam dīo: fructi
secondo la generalita loro si giudichano
che siano uentosi. Ma aduēga perche la so
glia per la temperata ombra nūtrigha la
sura del sole: impātato perche l'fructo ha bi
sognio di molta potētia di sole si pducie la
foglia alquāto distante al fructo accio che
non sia contraria & impedisca la digestioe
che sifa p lo sole. ma la substātia generalmē
te il quale humido piu tosto bulle p lo pri
mo caldo & per labondantia che i lui. Et
si dilata a modo di foglia. Et impercio che l
fiore ha humido piu digesto q̄si uniuersal
mente di buono odor la qual cosa in nullo
modo farebbe se nō hauesse humido opū
mamente digesto & soctile: si cōe ancora
il terrestre che e in esso succulissimo & mis
chiato molto cō humido. Impercio che cō
ciosia cosa che del uapore terrestre uento
so i fructi si criino: & in esso uapore alcun
piu soctile cioe alcuna parte piu sottile &
piu humida & di minore terrestre: la quale
nō agie uolmēte sta insieme & diuēta spēs
sa p lo digestiūo calore & q̄sto diuēta piu
uaporabile che il rimanēte di quello mede
simo chi e nella substātia dela piāta nelluo
cho della giemma: nella quale apre ouero
escie fuori il fructo nel prio grado di pre
sente: & si forma il fiore. Onde al fiore fac
colta & apicha la rugiada che pducie il me
le & la cera. Et queste cose trouāno noi dē
tro al fior nel profondo. Et pero che la na
tura forma il soctile humido: il quale e pa
tito ouero impresso dal soctile & ben mis
chiato seccho discorre del dētro soctile
ben cōto una cosa humida cioe p modo

SECONDO

di dolcie flēma nella creatōe degli mōri ne gli aiali. Adūq e manifestō che la substātia defiori e dal foctile acqoso mischiato col foctile terrestro: il qle p la sua subtilita e āzi formabile i figura de fiori che i grosseza de fructi. Et ipercio nel prio caldo della pria uera ifiori escono fuori p la substātia & piu agieuolmēte riceuono lesiōe dal freddo che le foglie o ifructi p qlla cagione medesima: & sono ifiori molto odoriferi p lumido foctile il quale secōdo chīcōuēne e digesto & si risolve q̄si spīritualmente nella loro substātia. Et ācora lumido delle foglie e il piu di grossa acq̄ indigesta. Et q̄lo del fructo nel suo principio epiu lazo et terrestro: & abisogno di molta digestiōe p la q̄l cagiōe ultimamēte si cōprēde ouero si cōpie dopo le foglie & dopo ifiori. Ancora q̄do ifructi cagiono & germiono nō traghon il crescimēto ouer nudamēto di qlla carne ma dalla terra: diche e segnio chī q̄do tucta la carne che intorno al fructo si toglie & lieua uia il seme meglio germinano che q̄do in essi e lasciata. Et ancora il nutrimento de fructi ifracida legiermēte: ipoche la natura nō lordio ne pduxē ad altro fine se nō accioche ifracidasse cōpiuto il seme: & accioche cagendo i grassi nelluocho del seme & spargau i loro grassi: nel q̄li il seme piu ageuolmente nascha & crescha: diche e segnio ouero exēplo lopa deuilla ni: incioche uogliono fare abon deuoli: & & fructuosi uiti si leletaminano depāpani & degli acini i q̄li della medesima uigna'ra colgono le culutti intēdono p ināzi che siano abō deuoli. Queste cose ancora si cōsiderano nellope della natura: onde se la carne del fructo nō faceffi pro allabōdāza & grassēza del seme spartirebbe p tagliatura & aptura della carne de fructi che cagionno. Et noi uegiamo il cōtrario di q̄sto nellopra della natura: Et ipercio e mestiere chī

il letaminare della terra il qle si fa p la putrida & corrocta carne adopi & abōdāza del seme. Ma egli aduene spesse uolte che il fructo perisce & nō perisce il fiore p luna delle tre cagiōi. Impcio che alcūa uolta lepiātī sono grādī & pōgono lumido el nudamento del qle hūido si douea formare il fructo. Et il foctile che passa & si cōuerie i fiore nō e cōsi icorporabile alla piāta & allora perisce il fructo & nō il fiore. Ma alcūa uolta aduene che il grasso nō puo essere mosso & uincto cōsi tosto come il foctile hūido: & allora nel secōdo & forse nel terzo ouero q̄rto āno fructificano aduegnia che fioriscono ciaschūo āno. Et alcūa uolta icontra che nō puo tāto attare p la durezza delle sue radici. Et allora pella uētura nō attraghono sufficiēte nutrīmēto a fructi se nō due ouer tre anni. Et q̄do sara nella piāta sufficiēte hūido racholto: allora fara fructo & nō negli altri āni. Corale adūq giudicio q̄l decto hauemo e ne grassī uliui: ma luliuo spesse uolte non fructifica ipocche al suo fructo si richiede molto hūore & molto caldo che digestischa. Et ipercio p le decte cagiōi spesse uolte riceue ipedimēto.

Della unitione & diuisione delle piante. ca. vii.



Glie da sapere che un modo e duniōe che p inestare si fa nel q̄le la luna piāta all'altra suniscie se cōdamēte chel pedale suniscie alla radice: & si come il ramo allo stipite ouero pedale & cōtinuasi cōessa ental maniera che p tutto diuētano uno medesima legnio & nudrimento: benche dūa medesima spetie o forse generatione non siano quando si mescolano. Et la pianta che si inesta trahe il nudrimento di quella laquele e innestata & congiunta: intanto che la parte di sotto di quella nella quale se fa cōte il nesto di sua natura: niente producie fuc

LIBRO

ri che radici. Ma dalla parte disopra non
 in bote rami ne rampolli se non molto di-
 rado. Et il sugo o uero humore si digesti-
 ficie alla natura & modo della pianta inse-
 tata & non di quella sopra la quale sinne-
 sta. Et per questo sappiamo che nellarbo-
 re sono due digestioni: aduegna che insie-
 me sieno assai simiglianti: luna dele quali
 e nella radicie: & l'altra ne pedali & nera-
 mi: per la qual cosa si proua che lonnestare
 che sifa dappiesia migliore che quello che
 sifa disopra & quanto piu giu sifa tanto
 il suo fructo & sapore simuta & dimestica.
 Et per opposito quanto piu alto sifa tanto
 meno simuta. Imperoche maggiore e la
 uirtu del nutrimento nel tuoto che nella
 parte: & maggiore nella maggior parte del
 labore che nela minore. Et che piu miraco-
 losa cosa e lacarne del fructo e secondo
 lanatura & uirtu della digestione del pado-
 le. El sapore del midollo el uigore e secon-
 do lanatura & uirtu della radicie. Et la ra-
 gione dicio e che la polpa della carne di-
 scorre & uiene dipresso: ma la substantia
 de midolli non puo di presso discorrere
 ma di quella parte la quale e in luogho del
 cuore della pianta della cui uirtu tuoto: lar-
 bore sinforma & questa parte e la radicie
 il simigliante aduiene ne semi degli anima-
 li iquali pella maggiore parte si diuidono
 & partono delor cebrì & satraghono ac-
 cioche distillati per tutto il corpo pre dono
 & riceuanolauirtu di tutto il corpo. Et cosi
 i midolli sono tracti dal primo mebro del
 labore accioche riceuanolauirtu di tutto
 labore & maximamente della radice laqua-
 le a tutto il corpo delle piante dona uirtude
 dubitasi per i mebrì diuisi uegliamali no
 uiuono: & nelle piante ciaschuna parte & me-
 bro uiue. Et soluesì in questo mo cioe in
 poche lapiate per la similitudine delle sue par-
 ti di ciaschuno lato si come per una boca su

ga il nudrimeto: & in se qsi coe nel uentre
 & nelle uene digestiscie & per questa cagione
 ha potetia di uiuere. Ma negli animali adue-
 gna dio che i molte cose habiao corpi: si
 migliati & ipcio diuisi & partiti ritengono
 ciaschuna parte setimeto & mouimeo ip-
 tanto certi mebrì sono che hano la forma
 diuisa datucti gli altri o uero altro rimanen-
 te del corpo secondo ameto che la bocca. Et i-
 pcio qlunq parti siano qlle che ad essi mebrì
 sitolgao non possono uiuere: ipocche ne nutri-
 meto possono sugare ne digerere. Acouei
 etia del corpo senza: qsti mebrì o uero par-
 ti. ma questa diuisione piu dirocto & squar-
 ciati mebrì uiuono secioe chelli non siano di
 molto rara substantia si coe la uirtu el falcio.
 Et qsto aduiene ipcioche qdo il ramucello
 si la ciera & scarta dalla parte disotto: tiene
 gli adameti apti & leuie intereuerlo il nu-
 trimeto comincio a fagare & lapiate comi-
 cia ad apigliarsi & auuere. ma qdo si faga
 o taglia allora ipori si drizao al nutrimento
 comune puncto non si ficanoper altra lun-
 gheza al nutrimento & nel detto segare tu-
 cto il corpo della piata si perchuote & scrol-
 la & essi pori si stringono per la percossa &
 complexione dellimpeto del segatore: & im-
 percio spesso uolte tagliati si secchao fuori
 che la uirtu el falcio che sono di rara substan-
 tia. ma impertanto meglio sappicha &
 uiue il ramo tagliato per lo trauerfo co taglia-
 tura alquanto lunga che quello che lo taglia-
 to per lo diricto circularmente cioe atondo
 & questo incontra i quello pche allora ara-
 uerfo il nudamento piu pori aperti quando
 si fegera per trauerfo che quando si fegera per lo
 diricto il cui segnale ouer caginne e que-
 sto cioe che quando le radici de gli antichi ar-
 bor si diuidono per lo lungo meglio fructifi-
 cono. ipocche per tutta la lunghezza della diui-
 sione sacrae il nudrimeto per li pori: ma se per
 lo diricto si fegerano iprofondo niente fa pro

SECONDO

& nociera tãto alla forma di quegli arbori
ch' si secherãno. Et ancora di q̃sto cia un'al
tra ragione: impcio che la lungeza diuisa
nõ ipedisce il corso del nutrimento. Ma la
diuisa latitudine icõtante laua el curso del
nutrimento interrõpe & ipedisce. Et impo
la tagliatura ouero scittura negli arbori fa
cta p lo lungotal postuto uene uaria in fru
cti: in sapore & in figura quando sara salda:
Ma se fidiuidono oltre lamidolla laquale e
imezo de ramiciagli & sald' in di presente
si uarierãno in fructi & ancor il loro sapore si
uariera p la diuisione: la q̃l cosa aduene p lo
ipeditamento del nutrimento ilquale si fa nella
nodositã che nasce per cagione della piãta
diuisa p lo trauerfo. Et impcio la diuisione
secõdo la latitudine e imodo dinneftare &
non la diuisione per lo lungo. si come noi
mostreremo p inanzi. Ancora le piãte cõt
nuamente ringiouanischo no p tagliamento
& p ristoramento delle parti organiche cioe
derami. Ma egli aduene taluolta che alcuna
parte pde leradicie & del pedale pullulera:
& mettera un'altra radice: & nutrirã erami
el pedale & irami pullulerãno per leradicie:
Et simigliatẽte aduene che pde & rico
uera irami o tutti o alquanti o parte.

Della trasfiguratione & mutatione d'ua
pianta in'altra. ca. viii.



Nfra gli altri modi p li quali lu
na pianta trasmuta nell'altra e q̃
sto cioe che rade uolte si puo ta
gliare la selua delle quercie o de
fagi de legni compiuti & grandi che si ri
crescono nella medesima spetie. Et imper
cio tagliati ipredesti arbori ricrescono so
pra il loro cespiti arbori che si chiamono ere
mule & arbori che si chiamono muricie ne
le parti della magna: & equali arbori sono
meno nobili che quegli di prima & la ca
gione e peroche leradicie de uecchi arbori so

no sode & dure & hãno ipori chiusi & stre
tti: ne possono per innanzi pullulare: da
poi ch' ipedali degli arbori fermi & ricti so
pracise radici farãno tagliati: adunque in
fracidano. Et il caldo che nescie fuori di q̃l
le & lumido che tira con secho diuenta for
matiuo di pianta da lra spetie. & impercio
che glie diuiso & partito dell' arbore prin
cipale: pullulera in arbore uile ignobile & al
cuna uolta non pullulera al postutto. Et al
cuna uolta nõ si genera quã altro che fungo
o gramigna & alcuna altra herba. Ancora e
un altro modo di trasmutatione di molte fa
cte si come potra ciertissimamente prouare
ciascuno ilquale si spermẽta in si fatte cose
Et impcio quasi quãunque uolte un mede
simo arbore che facia fructo si taglia nel pe
dale & in terra si lascia la parte disotto sic
come si fa nello inneftare & il ramo di q̃l me
desimo arbore nel medesimo troncho sine
sta diuentano piãte: i fructi delle quali ne i
figura ne i sapore hãno coprimẽte cõuenien
tia alcuna. ma quãdo sinneftano nel trõco
del falcio irami de pruni & deciriegio o dal
tri fructi chabbia noccioli: diuentano i fru
cti seza noccioli. Similmẽte se lauẽte sinne
sta nel ciregio o nel pero o nel melo si tru
uano luue mature altẽpo che le ciregie & le
pere & mele sã mature. Et cotali mutamen
ti si mostrão a coloro che studiosamente ufa
no dinneftare. Ancora e cosa prouata che
quando irami del pischo nel troncho oue
ro pedale del pruno & del cino amẽduole
natur d' decti arbori si mutão & fãno si pin
grossi & migliori fructi che gli altri. Et par
che questo aduegnia come negli animali p
mischiamẽto de proximi & uicini sem
i complexioni si come gli asini e cauagli de
quali si generano imuli ouero burdoni: ex
de il pescho nõ elõtano dal prino & dal ci
no. Et impcio cõciosiã cosa che luno & l'al
tro arbore sia dirara substantia cominciala

l'ua uirtu allaltro & così delle uirtudi mischiate nelluoco dellonsetare si fa il sugho delle mescolate uirtudi: Et impercio allora quello che si lieua in alto sopra illuoco o ue si mette apoco apoco si muta in altra specie: la quale e l'arbore che si chiama esculo: onde per la figura delle foglie si conosce che quello arbore ha alquan a uicinidade conformitata al cino & al prino. Et in oculi che sono negli esculi ouero fructi del detto arbore dimostrano la proximita: se condamente che frate Alberto le predette cose scriue. Ma fori delle dette mutationi e quella per la quale si fa saluatica pianta di dimestica & di dimestica saluatica. Il cui modo & forma e bisogno che sia conosciuto. Onde glie cosa prouata che ogni pianta che si lascia di cultiuare diuene saluatica: & ogni saluatica si dimestica quando si cultiua. Ancho le saluatiche piante hanno piu fructi che le dimestiche ma hannogli minori & piu agri & le dimestiche hanno meno ma sono piu dolci: ouero meo agri & maggiori fructi che gli saluatici. Ma il modo perche la pianta di dimestica diueta saluatica e per subtractione di cultiuamento cioe per non cultiuarla & per induramento & sechamento del loco & specialmente se il loco si conuerta & muti ad induritate & asfabbione. Impercio ch'alora la durezza di tale loco non lascia distillare ouero euaporare alle piante sufficiete nutrimento. Et la sechezza ouero l'aridita priuera il nutrimento & l'induritate di ciaschuna parte fa euaporare: & non stara fermo ouer insieme il uapore intorno alle radici delle piante. Et allora diuentano le piante magre & spinose & di molti fructi ma la multitudine deloro fructi adiuene in peroche la sechezza e cagione di diuisione in molti & piccoli fructi: peroche dogni parte il nutrimentale humido & e in

terroto & impedito dal secho & impicio si diuidono in molti & piccoli fructi. Et ancora diuentano i fructi acerbi ouero amari: imperoche tal nutrimento non obbedisce alla digestion compitamente si come fa l'humido dela dimesticatione: ma il modo per lo quale le saluatiche si conuertono in dimestiche e di molte manerie: & e intorno di tre cose uniuersalmente: cioe intorno a la natura del terreno: & intorno a la natura delle piante. & intorno a l'ombra & al loro soli: impercio che si conuiene il detto terreno ingrassare & riuolgere & farlo caldo & continuo. Tu tauia non si calchi ne si faci si sodo o uero spesso che le radici aque che di sopra distillano non possa ricevere & poi uaporanti per la terra intorno alle radici delle piante contenere & conueniente che si faccia & aduni di tal terra che si bagna colle pioue che entro uipiuono: & che apertamente si muoue con euaporamento: & aconciamente & conueniamente si contemperi alla natura delle piante: ma intorno le piante si dee haer consideratione impotar quelle per tronchamento di parti spinose & superflue: anco per inestamento & per ugnimenti & mollificamenti ouero morbidamenti di quelle: & ancho per diuisione. Et acioche possano ingrossare Et quando lo innestamento si fa si dee dimesticare la saluatica pianta conueniente o che il ramo d'altra pianta la quale ancho sia saluatica: ouer che nelor rami stanti nel lor pedale per trauerso si taglio oltra l'ambolla & si rileghino. Imperoche cotal modo generato per cagione di tagliatura o di innestatura per la sodezza sua ritiene piu il naturale calore: tutto affine come la pietra scaldata la quale a maggior caldo & piu lungamente l'ordiene che il legno. Anchora l'homore piu lungamente dimora in cotal loco ouero modo si per latuitudine &

SECONDO

si ancora per la sodezza & impercio in quel
luogho meglio si distigie cioe si digestiscie
& allora i fructi si fanno piu dolci & piu
conueneuali. Et questo e lo spetial modo
del dimestichamento: ma conueniensi haue
re diligentissima consideratione nellom
bre & nel soli dicotali luoghi impercio che
alcune piante non bene allignono & uiuo
no fuori che in ombra si come zucha: &
alcune che non uiuono se non al sole for
temente caldo: si come lauie & cosi in mol
te altre cose. Et per cio queste cose sono mol
to da considerare: & la ragione perche i fru
cti delle dimestiche piante sono maggiori
& di minor numero che quegli delle pian
te saluatiche e labondanza dellumido nutri
mento il qle non e ditata di uisione ipo che non
ha tanto delle parti seche & acute come il nu
trimento delle saluatiche. Et imo benche
abondante sia & malageuole a diuidere tu
ta uolta si diuide il minore numero: & im
percio crescono piu & i grossi il loro fructi.

Nella alteratione & diuersita che si fa nel
le piante. cap. viii.

Secundo la diuersita della gene
ratione occhorre ancora che
si noti la diuersita del mutame
to nelle piante: imperoche essa
spesse uolte e cagione di diuersita di genera
tione. Et di queste dicono gli antichi che
la robore per freddezza & antichita del lu
gho idure troppo e alla cortecia constre
tta: la quale costringe & ferra i pori della
radice per le quali dee attrarre il nutrimento
Et se la sua radice si fiede maximamente ne
magiore rami delle barbe & i qlla fessura
si mette alcuna pietra acioche non si richiu
da & saldisi insieme comiciera attrarre il nu
trimento per i pori delle parte fesse. Ed a capo
uerzicare & far fructo & cosi alcuna uolta
della sterile arbor abondeuole & fructu
so. Ancora alcuni arbori sappellao maschi

& alcuni femine & conosciuti in loco che pri
ma pulula: & in certe il maschio per localdo
che piu forte muoue: & ancora incio che le
sue foglie sono minori & piu strette per la
sechezza del maschio & queste cose hanno luo
go i piu piante & maximamente ne palmici
ne quali il ramo ouero la poluere del mas
chio posto sopra i rami della femina fa per
ala generatione & al maturamento de fructi.
& qle medesimo iteruiene se il maschio si pia
ta allato alla femina: acioche lo dore del ma
schio per beneficio del uapore si porti alla fe
mina. Similmente se il melagrano si pianta
allato agli uliui accio che il uapore delle balau
stre si porti agli uliui fa pro. Et per contra
rio certe piante congiunte ad altre impediscono
il loro generatione & fructificatione: secunda
mente che il corallo impedisce lauie & che
il nocie impedisce qsi tutte laltre piante per la
mortalissima amaritudine che ha in se. Et al
cuna uolta ancora per mutamento che inter
uiene alcuna fiata alla pianta per freddezza o ue
ro per altra cagione tanto uaria che al posto
si muta in altra specie di pianta o in tutto o in
parte: & in questa maniera si dice che la ni
pitella si muta alcuna uolta & la segale in for
mento. Et la maggior cagione di queste alte
rationi e per culti uameto o luogho. Ma le
mandorle & le melagrane & certe altre pia
nte dalla loro malitia agie uolmente si mutao
& rimuouono per culti uameto: ancora lime
li granati letaminati dilettame di porcho &
bagnati di dolcie acqua & fredda migliora
no. Ma se ne mandorli maximamente qdo
lumido sopra bondassi: si fissa uno aguto
o siptugia in molti luoghi cioe in al quanti
acioche il supchio humido scholia alla go
ma alla quale molto manda fuori poi che
sono chiauati & ptugati si purgao & mon
dificano. Così ancora le piante le quali fanno
i fructi uerminosi si curano. Ma i uillani non
fanno senon un ptugio per lo quale si sfogha

c

LIBRO

il fupchio humore il quale quãdo fimãda fuori: l'altro figeftifciẽ meglio dal caldo del l'cõplexione. Ancora per queſto artificio le faluatiche piante alcunauolta ficouerton in dimettiche po che deſſe piante fimãda fuori humido non cultivato: uioe humido ſaluadicho. Et plocultiuamẽto l'loro corpi ſimutano come il mare: Et allora ſiconuer tono ad altra cõplexione ſi come il medico m'ea fuori il reo humor: Et poi adminiſtra & dona il buono nutrimeẽto & apreſſo ſtu dia & adopera alla generatiõe del buono ſangue. Ancora illuogho & il faticoſo i ge gnio molto uagliõ alcultiuamẽto maxima mente atali alterauiõ & mutamẽti & ſpe tialmente nell'anno nel quale ſi fãno: imper cio che certe piante nõ ſimodificano ſe nõ ſi traſpiontono: Ma il tẽpo nel quale ſpetial m'ete ſi piantõno e nel cominciamẽto della primauera quãdo a dera tuẽta la uirtu nel la piãta: impero che gia ha tracto in ſe lhu more & il calore per li quali pullula & me tte. Et ancora e aiutata dal freddo accioche l'humido el caldo ſuo diuenga uano p eua poramẽto. Ancora le piãe ſi piantãno nel uerno: impo che gia nel uerno ſe ſtato piã tato & meglio ſapiglia cotal pientone: che quello che nella primauera ſi fece: impcio che el calor naturale e rachiũſo ne ſemĩ della pianta. E il caldo che nell'entiora della terra rinchiuſo fa euaporare il ſocile hu mido alla radicie che ſi ficcha & me tte nel luogho caldo della terra p queſta coſa ſapiglia & uiue la piãta: impo che l'entiora della terra ſono piu calde nel uerno che in alcuno altro tẽpo dell'ãno. Et coſi empiẽdo ſi l'entiora della pianta dell'humido uapo rante: q̃do ſa uoxima il ſole me ttono fuo ri & uiuono. Et queſta e la cagione pche il piãtare che profundamẽte ſi fa nell'entio ra della terra optimamẽte ſapiglia & uiue nel uerno: ma nell'auũno pochiffime ſene

piontono: impo che allora l'humore e diue tato uano: & il calore & la terra e ridotta in cenere fredda: ne puo dalla parte della piã ta uiuere ne allignar. Ma nella ſtate giene ralmente e mal piãtare per localdo & per lo ſecho il quale fa diuentare uano il uigoẽ delle piãte & ſpetialmẽte nel cancro & nel lione poi che la canicula ſara nata: po che allora e il tempo caldidiffimo & ſecchiſſi mo & i corpi delle piãte ſono ſecchi & le lo ro uirtu ſo debili: & la terra e priuata del nutrimeẽto humido. Onde i pochi luochi che di tanta caldeza ſi tẽperino nel decto tẽ po ſi piantano ſi come in luogho che ſappella coroma freddo molto & humido o p cagio ne demonti o uero impero che molto e ui cino alle quĩnotiale polo.

Della diuerſita delle piãte & diuerſita de fructi & naſcimento. cap. x.



Le uni arbori ſono oue che lu no anno fructificano & l'altro ſi rĩfãno o uero ſi rĩſtoranno & dicotali ſi trouano molti ma ximamente gli grandi arbori ſi come gli liui iperi & ſimiglianti i quali aduegnia che produchino & menino rami doue nõ e abondate fructo ſenon dedue ãni luno impcio che la multitudie de rami trahẽ il ſu go a ſuo nutrimeẽto & nõ laſcia pullular il fructo ſe nõ dedue anni luno e oe quãdo uede l'humore alla arbore. ſi come etiam diõ li grãdi animali pongono meno i ſeme ch i piccoli. Anco ſono certe arbori i q̃li nel la giouentute ſono piu ſterili che nella piu lunga etade: la q̃l coſa aduene pche ucto il ſugho uia nel creſciere di quegli ma quã do ſtara fermo il loro creſcimẽto allora ſi fructificãno meglio. Secõdamẽte che la uigna Ancora ſe la neceſſita cõſtringe che della falſa terra alcũa coſa ſi ſperi ſara da ſemina re & piãtare o uero i arborare dopo lau tunno acio che la ſua malitia ſi ſalui & pur

SECONDO

ghi per le ptoue del uerno. Ancora se uipiatreno arbucegli uisidee mettere sotto alquata terra dolce o alquanta rena difiume & nelli luochi uliginosi soctili & freddi ouero oscuri del mese de setembre intorno allequinociali quado el tempo e fermo & chiaro acociamete si semina il grano & gli altri semi qli si semonono innanzi al uerno accio che le loro radicie si appichao & gherminino inazzi il uerno ma ne logi secchi & grassi ouer neluochi disposti & apparecchiati al sole se semio dipo idecti tepurche i una maniera si nudugino isino al gelicidid del uerno ancora si fano semenzai ne quali si crescono & nutriscono cosi esemi come arbuciegli: accio che quado farano cresciuti si traspongono & qllo cotale semenzaio desidera del terreno & in tal maniera apparecchiato come disotto nel proximo tractato e scripto ma secunda mente che scriue uarro de quelle cose legli sono nati nel semenzaio se il luochi farao molti freddi quello che sono de molle ouer tenera natura si couengono coprire ne tempi della brina cō foglie & altro strame & si farao state ptoue & daueder che da nessuna parte laqua uidimori peggio che cagione del gielo lacqua e un ueleno alle radice tenere sotto la terra & agli arbuciegli disopra la terra acioche iun tepo ñ eqlime crescon pcio che le radicie nel autuno o nel iuerno piu sinutri cō sotto terra ch sopra terra son cieri hiate daere piu freddo adunque le saluatiche piante alle quale iseminatori ñ farao andato ne cultiuatole & cosi ñ esugniamo impcio che prima la radicie soglieno nascere & ñ procedino di piu innazi se ñ quando uiene il sole la cagione e questa ouero ragione delle radicie i percho certi arbori sono ch naturalmente producono molto piu radicie che altre & anchora per che una terra e piu agie uol

mente uia alle radicie che una altra & il semenzaio fara inarborato nele radicie delle cimme degli migliori arbori per natura e come luliue el ficcho sono dachiudere itra due tauolete legate dalla terra & della sinistra parte ancora scriue cato che la terra de semenzai dee essere tale quale desidera i semi ouer gli arbucegli seminati i esso. Anchora che piatociegli ñ deono auazare se ñ qtro dita disopra la terra & che le uecte ouero cime si deono ugniere dibouioa.

Della piatagine & mo da piatar. cap. xxi.



Gliese da sapere che certi arbori sonno iquali fano fructi el cui seme e richiuso nella carne del lo lor fructo altri sonno che ñ meno fructo alchuno ne quali si troueno alchune semenze di che si possa generare simigliante pianta que fanno fructo alchuni il fanno piccholo & debole & alchuni il fanno grosso assai & potente rachiuso in duro nocciolo & quegli iquali fanno il seme piccholo & debili hanno uirtu generatiua cō del seme cōe nerami diffusa & ipercio si possono impiatate & seminare & nasciere dal uo al altro adueniendo chel piatate ouero il seminare dicotal seme sia piu pericoloso & alcūa uolta sia ditroppa lunga speranza & di quella nascha ancora non dimestica ma saluatica pianta: Ma il piatate derami piu tosto & piu agie uolmente sapiglia & alligna & nasciene pianta dimestica & ñ saluatica se cotal ramo fara leuato dalla dimestica & ñ saluatica pianta & in questa generatione sono leuue & imelagranti & gli cotogni & fichi & molti altri & quelle che fano il seme forte hāno generatiua uirtude racholta maxianente i esso seme & impcio del detto seme meio nascano & allignano che de rami & di questa generatione sono lanocie la castagnia la pescha la mandola leghianti & simiglianti

LIBRO

una gliarbori che nō fanno fructi alcuno
ha diffusa uirtude digenerare nerai & ne
polloni ouero rampelli & nelle lor gieme
conciesi acosa che la natura nō deputasse
adessi spetial luoco doue illoro sperma o
nero seme rachogliessino & impcio de li
decti rami ouero delle piāte con le radici
diuelte dalla radicie della madre ouer san
zesse optimamēte si pigliāo & maxiamēte
quelle lequale hāno ipori aperti o le med-
dole late per lequali agievolmente el nu-
trimēto trapassi & se desideri de piātare o
uero per piāte diradicara & altronde diue-
gnire ouero de rami cōsidera molto bene
se illuoco nelquale intendi di piātare sia
allensidie ouero a liādamēti delle bestie
disposto o chiuso & difeso dal nocimēto
dellalor rosura: Et teglie disposto allēsidie
delle bestie e meglio che in alcuno luoco
chiuso libero dallōb: e la terra del qual lo-
go sia soluta dolce & alquanto letamiata
& optimamēte colle marrecuata & maxi-
mamēte lanoua leuata disotto insopra.
Tucti isemi & rami & piāte due piedi di
lūgi o dūo nel semenazio si piātino. cioe
se isemi sono forti come quegli del nocie:
del mādorlo & di simigliati singularmēte:
ma se sono deboli si come isemi dellauite
del melagrāo: della palma: del pino & de-
simiglianti tre & quattro senegiungano in
fieme & pongāo accioche ledebile uirtu d
luno sia aiutata per laiuto dellaltro. Et poi
per continuo & spesso cauamēto si dissipino
& diradichino lherbe che uinascono &
nō uisene semini alcune: facciasī ancora i
affiamēto nel tempo del grā caldo morti-
ficāte come quella che dipresente e cauata
depozi ma desi torre quella depaludi & d
delle piscine: o delle corrocte fosse o sia d
pozi o diforti: pur ch poi che fara tracta sia
ialchuno luoco posta & il sole labbia te-
pificata & corropta: allaqualuarra molto

seuimectera l unpoco diletame: & alla spe-
samente muoui & igrassi. Et quādo laso-
mita delle decte piāte harāno scampata la
giuria della rosura dle bestie sideo no tras-
ponere cō tucte leradici alle fosse cioe nel-
luoco douai disposto che poi cōtinuamē-
te stiano. Allato allequali ficha un palo &
ghuerniscilo dispie se tiparra ch bisogno
sia. Ma se luoco e chiuso & e sicuro da le i-
giurie delle bestie icontanēte isemi: irami
ouero le piāte poni nelluoco nel quale cō-
tinuo douerranno stare: & daloro quello
aiuto ilquale disopra predixi in quelle co-
se che nel semēzio sō danutrir. Ma gli spa-
tii itra gliarbori ouer uiti si seruino secon-
do la grādeza degliarbori & scōdo la p-
uata usanza delle terre & spetialmēte scō-
do che sidira isuo luoco diciaschuna cosa
che siede piantare. Facctansi le fosse late &
profonde secondo lagrandeza della piāta
& delle radici: pur che nellarrida terra o in
quella che e posta apēdio ouero achio piu
profundamente si piātino: & nelluuida o
uero bassa si piantino mē profūde. Et nel
la mezana mezanamēte sifithio & se later-
ra e tropo cretosa simecta in quella molto
prima sotigliato & trito letame & sabiōe
Et se le troppo sabionosa uisimecta illeta-
me con lacreta i tal māiera che nel magro
terreno simecta piu letame che nel grasso.
Et illetame che uisimecte nō sia diporcho
ma degli altri animali & bē maturo. Et q-
do la piāta dimestica ouero saluatica sitras-
pone la parte uolta almerigio sifegni con
segniale rosso o ialtro modo acioche tras-
posta sia uoltato: incōtraposta o posta ame-
desini cardini del cielo aquali dināzi era
stata. Et quādo metti la pianta dentro alla
fossa taglierai delle radici tucto quello che
trouerrai magagniato. Et e da obseruare
& guardare che la terra nellaqual se piāta
nō sia troppo molle sconciāmēte sadacta.

SECONDO

alle radici: ma quelle che e troppo secca per la sua
trova sechezza così la naturale humidità delle
radici della pianta. ma quella che tiene il mezzo i
tra l'uno & l'altro poluerizabile ouer dissolu
bile acioche conueniuolmente s'adatti alle ra
dici ouero arai piantati senza radice & meza
namente si calchi copiedi. Et se la necessita
ti costringera di piantar nel troppo sodo terre
no duro ouer molle si siede preder d'altri
lochi & metter nella fossa insino al coprimen
to di tutte le radici & insino quasi al epimeto
della fossa se di quella harai abondanza. Et ipde
eti piantamenti si facio il mese d'ottobre o di
nouembre nelochi aridi & motuosissimi & caldi
acioche la trova sechezza si tēpi ritorno alla
pianta pluidita di uerno: ma nelochi humidissimi
& che sieno in uallicelle & freddi piu conuene
uolmente si piantano nel mese di febraio & di
marzo acioche la supflua humidità di uerno
& del loco non amorti il calore naturale di
la debol pianta. Et nelochi temperati nelluno
& nellaltro tempo assai conueniuolmente si pian
tono ouer che ancora si traspiantano. Et queste
cose le quali sono dette hanno loco propriamente i
quelle cose le quali sono le radici si piantano. ma i se
mi che si pongono si debbono ficcar sotto terra
nel mese di genaio non piu adietro che quattro
dita acioche seme ingrossato & gonfiato del
mese proximo di febraio icontanente chi sentira
propriamente il caldo di sole & della priauera la
corteccia sopra & la nome pochissimo questo e mol
to caldo & col suo calor così la trova humidissi
ma: & allora piu sicouiene al cibo delle piante. et
ipcio ancora lo sterco della fieno o de lepeco
re: o delle capre si prede dauillati: pche questi aia
li hanno illor usci tutti sechissimi & per le inducete ra
gioni sono piu conueniuoli alle piante delle piante.
per questa ragione si comanda che si preda guar
dia dello sterco di porco il quale cosi per la spetle
corteccia e idete pche non e seco fa gradissi
mo nocimento. Adunque cosi i conuene cioe i
generalitate disposto illetae per tutto il ca
po ugualmente e mestier che sia in uia dicor

ruptione. pria che facto ciener e deducto al
la terrestria della ciener e: & abondato & pri
uato dal natural calore: ipcio che quello le
tae e molto conueniuole il quale per putrefactio
ne gieme muffa & mada forialla superficie
il suo humido naturale. Et così si facia che
questo humido nutrisca insino a tanto che risuda
ouer gieme alleradicie delle piante dona nu
trimeto ad esse piante cosa al postutto non fa
dimanda illetae fresco ne ancora quello il quale gia
per uechiezza e icenerato. Ma quello dunano o
di tre parti dell'ano si dice che optimo d'acul
uatori delle piante ipcio che il fresco rachiu de
ancora l'humore in se. Ma il uechiolo in tutto per
duto in amministrando & dando il suo humore
in nutrimento: piante cosa ancora piu sau med
ici comandano che si facio sotto cotale letame
habitationi a icontinente ipcio che lo piastro di
questo letae porgie alcuna humidità cola sua fu
micatione alle loro carni: questo ancora dimostra
o gli egredi ouer gli studii delle alchimisti: i qua
li tutti gli optimi maturamenti comandano
che nel forno dello letae si facio i quali apellano
il forno delletae il calore che con tale humido
di chi e detto esce fuori alla sommita delletae.
Et noi ancora uedemo secare molte piante qua
do illetae seco & non bene corrotto fara polto
a questo diloro se non si uita & puegono di
molto humido acq: per conuatioue dimolla
mento: ipcio che il seco calore che con tal letae
itorno le radici si genera adopa queste cota
li radici della pianta & secale: & fa tutta la pia
ta secare: pche di tutte queste cose si ricoglie
che illetae che muta labito ouer additione deba
e in nelle dispositioni docte di sopra. On
de illetae icotal maniera dato & amministra
to muta piu la natura della pianta che non mu
ta il cibo laiale che di quello si cibano. Percioche
laiale e piu diuerso e: piu dilugi dallui mu
ta il cibo che non fa la pianta. Et ipcio concio
si facia che questo cotale letame sia cibo della
pianta et piu proximo simigliante sia il cibo a

c ii

LIBRO

essa che allaiale piu tosto simutera per loci
bo che alcũo aiale. et ancora piu uolte e de
cto che la piata ha la terra per uentre & nela
terra il cibo della piata riceue la pria assi
milatiõe: p la qle cosa trahe asse il mutamẽto
delle piate ipo che le loro uirtudi sũ spetial
mẽte la uirtu della terra & il mutamẽto de
le piate fara secõdo il mutamẽto della ter
ra. Et nõ e alcũo mō cosĩ cõuenenuele amu
tare la natura della piata si cõe pelletãe & p
lorẽpamẽto desso. Et noi gia auẽo mōstra
to che nella piata nõ sũ tãte digiestiõĩ inu
mero q̃te nellaiale: Et sapião ancora chĩ piu
ageuole mutamẽto e il mutamẽto dele cose
simigliati i corpo che q̃lo dele cose di diuer
se nature & ipo uedẽo alcũe piate ñ solamẽ
te mutarsi p loco i altra mãiera di sapore de
fructi loro ma et dũo spesse uolte passão et
si mutãoĩ altre spetie p la cõtĩnuita del cibo
& dellẽtãe: si cõe di sopra dicẽo del grão &
della segale: & q̃sto diõstra lexercitio & stu
dio & idultria dell arte: ipo che se alcũo fo
rera irami pria nel arbore che sũ allato ara
mucegli da q̃li efructi pẽdonõ: epia di pol
uere ouero spetie odorifere molto trite in
decti ptugi & turisi da ciaschũa pte optia
mẽte cõ cera forte & spessa. Sarãno ifructi
odoriferi isapore & riterrãno isapori dital
poluer: la qle nõ puiene ala substãtia defru
cti: se nõ p euaporatiõe. Cõuicĩ adũq; chĩ
molto piu letãe il cui hũor entra p la substã
tia del corpo della piata e p lo fructo: muti
la sua natura lhabitudinĩ ouero cõditiõe.
Ma diligẽtemẽte si cõuiene prender guar
dia che il letãe ragũato sopra la terra nõ su
michi afiori & afructi o ale giẽme dle piã
te: ipo che q̃llo sũo e seccho: & acieso: & fe
tido: & trapassa p li porti dẽtro alle piante:
& piu corrõpe che nõ fa il cibo maluagio
secõdamẽte che cosĩ fati sũmĩ & fiati cor
rõpono i corpi degliãiali & di q̃sto gia ha
uemo hauuto experitẽtia nelle uiti scẽto le
q̃li isfermẽti & la palia & igusci delluoua fu

micão alle giẽme et afiori et afructi: et del
le q̃li molte aluẽto pirono et alcũe si fecio
no legiẽme iutili & alcũe ifiori: et se alcũe
pduxono alcũe uue: al tuẽto poi diueno
no passe & senza hũore & si sechorono.
Et ipo cotal sũmo nuocie maxiamẽte aq̃l
le piate che sũ di substãtia rara si cõe e laui
te. Et cõsiãora nuocie piu aglihoĩ che alle
femie p lararita del corpo dellhõ. Impcio
che q̃sto sũmo idigiesto & ñ alterato puiẽ
ne dẽtro al corpo. Et ipo cosĩ corrõpe la na
tura delle piate cõe degliãiali: plaq̃l cagione
tucta lherba ne luochi delle piate di uelta si
dee di pẽte gictar dallũghi dalluoro: ac
cioche p lo puzo della loro corruptiõe nõ
nuochino alle piã e. Et cõuiene che sapião
che p la medesima cagione si deono far da
lauoratori delle uille ipaduli ouer se esse di
letãe: ipo che la paglia et isfermẽti et lo ster
cho ouero letãe sechi nõ accẽciamẽte si ma
turino: ma inãzi si corrõpono et p lo sũmo
chesse diloro si corrõpono. Ma facte le de
cte cose hũorose piu largamẽte si risoluo
no nelle pti disop a et fãno si piu molli ac
cio che la spugnositã loro risudi o giema
disuori lũido naturale et maturasi il cõune
uol nutrimeẽto delle piate et l hũido ouer di
mostramẽto di q̃le cose: sic che le piate an
cora atũgono l hũido si cõe fãno gliãiali et
ancora q̃la cosache mẽa ouero porta illor
cibo et tucto che nõ beão al mō che beão
gliãiali tucta uolta il beueragio del palude
simischia nelloro letãe acciochel faccia be
ueragio ne le piate diciãschũa pte scorrere
et leloro parte bagnãdo nutrĩ et mutare.
Ne cõtaria aq̃sto pche uegião acierti uil
lãĩ aparechiare il uochi diloro culture p cie
spugli et legnie acciesẽ: ipo nol fa miche p
le piate ma fassi p tpare la duplicata malitia
dela terra: ipo che la terra diuenne freda et p
la fredura di ueta sterile: sic che i cotal mō ri
ceue alcũ caldo: p lo qle isfermẽti che si gictão
in essa meglio sapigliono: et simigliatẽmẽ

SECONDO

te la terra tropo hūida mischiata cō ciener
ne cui por il acq nō si ric eue tira asse et acq
sta pata secheza p la qle si fa piu aconcia a
fructificare. Adūq p tucte le pdecte cose
e māsello che letāe sia una di qle cose legli
spetialmēte mutāo lapīata di saluatica idi
metica: po che nūa altra cosa e la saluati
cheza della piāta: se nō labōdāte cultiuamē
to di qlla: et ācora il sapore del suo fructo
il qle nō e aluso deli hoī cō uenueole. & e de
sta dimetlica qdo p lo cultiuamento il suo
sapor si riduce adilectamēto & utilita deli
hoī. & che qsto si facia p lo letāe puano q
le cose legli nella iālia megiamo adiuēire: im
poche della iālia idimetlici sōn piu carnosī
p labōdāza del nutrīmēto: & sōn di mōte
qllitadi & di diue. si colorī p la diue sita del
nutrīmēto: & il sapor dela lor carne e altro
sapor che qlli de saluaticī aiali cōuēne a
dūq ācora che qsto ppor. oāl mēte nele piā
te aduegnia p il nutrīmēto che alloro simi
nistra secōdo che dice frate Alberto & pal
ladio racōta che il mōte delle tēe dee haue
re il suo sugo abōdante dhuore: & plo sia
to schifare sia riuolto dalla pte didietro de
la corte ouer magiōe. & labōdāza del huor
aletāe fara qlla utilita che se in esso hara al
cūa spia o semī dherbesī corrūpano. & e
da sapēchel letāe degli asini e il migliore &
maxiamēte agli orti. Apssō qllō, dele peco
re & dele capre & degiometi: ma qllō del
porco e pessimo. & qllō della ciener e o
ptio: ma qllō de colūbi e caldissimo: & qllō
deli altri ucieli assai e utile: saluo qlli deli u
celi de paduli: uñ scriue cassio secōdo che
Varro racōta che il colōbio e migliore et
apssō e qllō degli hoī: et il terzo qllō della
capra: dela pecora et della sino. Quello del
cauallo nō e buō se nō neprati: ancora ille
tame dū āno assai e utile et n̄ genera erba
et se piu e uechio fa miore utilita: ma apra
ti e utile il frescho letāe qto allabōdāza del
lherbe et il purgamēto del mare seco acq

dele si lauāo et purgāo et simischiāo cō al
tre imūditie farāno lufictio della tēe. Scriue
ācora uarro che apssō la uilla deono eēre
due lochi oue illetāe si ricolgono ouer un
diuiso idue pti et qllō che nuouo nellūo si
dee lasciare ifino atāto che simaturī et lal
tro uechio sīdee meētere nel cāpo: ancora
qllōco o mōte o fossa che sia oue illetāe siri
coglie e migliore le cui costiere et sūmita
cō rāi et frōdi sōno difese dal sole: ipoe
non si conuēne che quello che la terra ri
chiede si fughī il sole. Adūq iproueduti
cultiuatori pcurano che lacqua discorra i
quel loco per laquale maxiamēte si ritiene
il sugo: ancora ne colli sīdee meētere illeta
me piu spesso & nel campo piu rado allu
na scēma laqualcosa se obseruera fara no
cīmēto allherbe adultiue secōdo che scri
ue palladio. ancora scriue Columella che
a uno iugiero bastano. xxiiii. carrete dile
tame ma nel piano ne bastano dicioto. Et
inostrī uillani meētono piu chel doppio.
Ancora si debono diffare tanti montice
gli quāti i qlli si possono diffare cioe span
dere & arare: acioche illetame non si rife
chi & poi non facia utilitade alcuna: anco
ra sigicta illetame nel campo inciaschuna
parte del uerno: ma se nel suo tempo non
si potra gictare innanzi che semīni a mo
do diseme: spazi per glicāpi la poluere del
letame ouero lo sterco dela capra gicta cō
mano mescola la terra con sarchieglī & sa
pi che non e utile alletaminare troppo in
uno tempo ma spesso & pocho per uol
ta. ancora il campo acqdosō richiede piu
letame chel seccho: Ma se nō hara abōdā
tia diletame questo optimamente entra in
luocho diletame cioe che ne luochi sabio
nosī sparghi il sabione et questo fa pro al
lebiade & rede bellissime uigne ipero che
illetame suole uitare il sapore del uio oue
ro che siseminino il lupini ne cāpi lauora
c iiii

LIBRO

ti & nelle uigne del mese d'agosto & poi da
prile & d'imagio quando saranno peruen-
ti q̄ si adebito crescimēto si mettā socto: Et
cosi iluoco diletāe i grassono leuignie et la
terra. Ma la grassicza dura i esse il piu due
āni. Ma nelle pti ditoschana gli xpti culti
uatori semiano ilupini itorno la fine dilu-
glio el p̄cipio d'agosto nelle terre cultiua-
te: o nelle stopie o geroscie due uolte ara-
te: o cioe itorno atre urbe nel iugiero & cuo-
prono il seme collerpicie: poi del mese di
ctobre colle zape setaglione & p̄goline-
solchi: Et coloro in q̄l loco semiano il gra-
no cuoprano. Et qui ricogliono molto bo-
no & abōdeuol grāo lastate seguente: ma
imelanesi semiano lerauicie ouero rauici
uoli spessi & poi che sonocresciute le me-
ctono socto poi che puenuta alcōpimēto
dela sua substātia. & altri cō inasiamēto ri-
ducono inabōdāza le terre leq̄li p̄ loro ma-
greza poco niēte fructificāo i q̄sto mō cioe
che cauata la biada decāpi uimectono lacq̄
p̄ solchi ordiati: ma e meglio selacq̄ e tor-
bida dicorēte laq̄le iduca terra noua sopra
la facia del cāpo & riēpiēdo i solchi uguali
ilcāpo maxiamēte selcāpo e cretoso: po ch̄
se fussi soluto basta lachiara acq̄ & maxia-
mēte cotal bagnamēto fa. p̄ lastate q̄do laq̄
sara stata socto irazi del caldo sole: & i que-
sto mō singrassa molto cotal cāpo. Ancho
dicono imelanesi & tucti comūamēte q̄sto
obseruāo che doue eglio fideono semiare
ilupini che q̄l loco haueuāo semiati non
solamēte effēdo grādi. ma ēt dīo se alloro
sō nati & molto la terra i grassono & dico-
no piu che se alq̄ti di sibagniono nellacq̄
fiche mectio fori bōi giermugli' & semio
si cō māo: & arisi la terra molto lāgrassono
& q̄llo medesimo dicono dogni cenere &
ipo ardono illetāe & cō māo il semiano et
riuolgono col seme dellio o di q̄lūq̄ altro
seme: Et debesi ācora mectere illetāe ne cā-
pi nelle uigne: & negliorti: & agliarbori

maxiamēte dicalēde disettebre & p̄ tucti
isubseguēti mesi isino al mese di magio
uegniēte: & nel tēpo del forte fredo si po-
spargere acōciamēte. Ancora neseguenti
mesi del grā caldo si potra spargiere necā-
pi. se q̄l di medesimo sicuopra colla terra
acio chene per uenti si secchi ne per sole,
ancora si potra mectere nele uigne & agli
arbori se fara molto maturo. Ete dasape
che dū carro di paglia si fāno da q̄tro isino
i sei carra diletāe: & āco edasape che una le-
tamatura diletāe daiali' fa itorno a sei anni
la terra abōdāte. Ancora e dasape che ille-
tāe. sāza aiali' sipo far i q̄sto mō cioe ch̄, nela
state sigitta la palia o altri strāi nele uie luto-
se: & nelle corti ouer fossati & i q̄lūq̄ fosse
si siēo & q̄do uisara stato q̄ndici di & fara
scalpiceiato & molle dalapiogia si rauna &
a uno mōte diletāe dopo alq̄ti di siriducie
& fassi lato disopra & cauo acioche laq̄ pio-
uana riceua et quando cosi fara per tucta
lastate dimorato si sparge ne campi.

Dellacqua che si cōuiene & maturita del-
letame & nutrimento dell'opiate. ca. xliii.



Acq̄ del palude cōueniētemen-
te matura illetāe ilq̄le e nutrime-
to alle piāte & bagna le piāte:
ma dacq̄ corrite di fine bagna-
to nō si matura bene nella piāta. Anchora
senebagnia p̄ che p̄ la sua fredura cōstrin-
gle i pori del letāe tiche non escie illui il cal-
do ouerolūido naturale alla pte disopra: si
milmēte p̄ q̄lla medesima fredura cōstrin-
gne i pori delle radici & nō le lascia aprire
atrar il nutrimeuto aloro & q̄llo che itorno
alleradicie laua & mēa uia. Et ipcio nellaq̄
che fortemēte corrono poche o nulle piāte
uedēo che naschio: ipocche nella terrestrita
del loco salua & ua fori & nō rimāe altro ch̄
pietra dura & freda nellaq̄le la piāta nō po-
nasciere: ne essere nutrita. Ma laq̄ stāte rice-
ue i se il fermo rāzo del sole & si riscalda
& cō q̄llo caldo aiuta amaturate lo letame

SECONDO

allaprire dele radici et pululatiõe de semi & maxiametelacq laqle danugoli discẽde ipioue & i rugia da sopra la terra po che q sta cotale acq e calda & uaporabile. Et ipcio qlla cõuenetissimamete si fa palude al lato allo letame: perche matura p lo caldo cõe decto hauẽo & pla uaporaliade pmischia cõ soctile mescolameto & donali alle greza & mouimeto de liqli si possa leuar su i uene & pti orgaiche delle piati ma se lacq dellago ouero dellefoti agiugnie nel loco dapaludi cõuiene che stia sotto ilrazo del sole pria che sigitti sopra illetae & cõ la terra fortemete si mescoli & si muoua ita maira che p lomouimento facia schiuma & diueti uaporabile p la decta cagiõe. Et lacq dele neuu & delle gragniuole se non sta ferma lūgamete anzi ch scorra alle piate pla sua fredura molto mouimento fa loro: poche i essa e fredura che le radici mortifica & che congiela lhuido delletae & q sto nocimeto nõ agieuolmete sitoglie uia. Ilsegnio dellaqlcosa e che leneuofe terre poca gramignia ouero herba pducono & qlla che meano nõ e matura. Et aduegnia che alcũauolta lacq si riscaldi pel sole iptato n si toglie ilnocimeto che fece colla pria fredeza pche fu cosa mortificatiua. Et qsto uedeo necapi & nelle terre gradinate: i poche poi si fra tre ani apena si raluco al cul tiua mto: ma lacq piouana aduegnia ch sia freda iptato nõ ha excellẽtia di freddo & ha caldeza & uaporabilitade della nuuola da laqle discẽde. Et larugrada e calda & huida & dolcie: laqle agieuolmete si muoue al le piate ouero ale loro mēbra. Tuctauolta lapalude diche le decto nõ sia sita tropo pso alle piate: pcio che la piata tropo bagna ta simpediscie da cõueneuole fructo pduciere. ma qlla che mezanamete si bagna et alligna et uiene: p laqlcosa si tiene illetame icorte cioe i mote cõuenietemete nella piu alta pte dillorto ouero dl cāpo acio chel suo

nutrimeto et uirtu discẽdẽte cõ la pioua al le radici delle piate puẽga oue p caldo del la terra sua i radici darbori et daltre piate Et il suo huore e sugato dal naturale caldo dille radici: et qsto e lacagiõe pche laq pure magre et che coronano cõ ipeto fano le terre che bagniono sterili: ma qle delaghi d paludi lesano grasse tem aximamete qdo crescono p grã pioue plaqlcosa escono dl lecto loro et entrāo ne capi: si cõe i l nito el qle crescie p le pioue che soctolegnociale discendono: leqli sono calde et huide: et ipercio optiamete bagniuo iseminati di qgli degypto: ma laltre acq e graue et anzi discẽde dalle pti delletae delle radici delle piate che in esse uapori. Et ipcio nõ e ita to cõueneuole nelaghi neqli e stata lacqua che ha riceuuto medicameto p lo cõtinuo razo dl sole: et ipo lherbe che ifracidon nel suo fodo si cõuertono qsi inatura diletame plaqlcosa acora tolto il caldo loto del tōdo de laghi de paludi fa il cāpo abõdeuo'e et grasso et ha i esso effecto et opatiõe dileme: uñ al tucto e cõuenetissimo nutrimento dele piate illetae cioe illetae nella palude o uer padule putrefacta cõ tepata huiditate et mischiato di cõueniete sterco. Ma lacq salsa e da schifare sopra tucto che letae nõ miscoli ocõ le piate ipo che qlla e desecatiua et adustiua et al postucto cõtraria al pululare et mecter dele piate et aduegnia che greza dal sale sia fracta nel huido aqo iptato col caldo del sole sicõuerte i agreza et amaritudie et cotale nutrimento al postucto le piate schisāo et simigliatẽte ha ise unaltra potetiõale secheza p lariafa terrestrita del sale. et p qsto cõtrae ipori dle piate & tucta hedifeca illetae itali maira chel suo huido nõ po soffocar & uscire fuori nel cibameto dle piate & acora lacq de metalli le qle scorrio p leminere oche p le uene & uie de metalli lūgamete discorrono nõ sono cõueneuoli poche p la natura del meta

LIBRO

lo piu tosto rodono che bagnio le pti dē-
tro del rāe & dle piāte adūq lacq che matu
i illetie & lacq de paludi & raccolta delle
pioue & dle rugiade et si qllē n̄ po hauer si
toglia lacq del lago lūgamēte socto il sole
scaldata et se ācora qlla nō e parochiata sifi
prēda lacq delle fōtane ouer defiūi cauata
fortemēte mischiata et socto il sole scaldata
Della utilita dellauoratori et cauatori. xv.

Arare el cauare gieneralmēte fan
I no qtro utilita deliqli luna e prima
mēte dela tera la secūda e il suo re
gimēto la terza e il mischiamento de capi
isimela qrtā e il suo cōpimēto et ācora il
suo purgamēto delle spie & dellerbe iper
cio ch'altrimēti nō fructificarebe ilbuō se
me acōcia mēte: et adūq pria di necessita da
prire la terra et ipoeche altrimēte ne riceue i
seme che uisigictāo ne qgli che ha i se suffi
ciemēte mādā fori: et ipo cōuiene che fa
pralattera i ogni mutamēto di piante qdo
in saluaticheza in dimesticheza si mutāno
p che la saldeza della corteccia disopra fa
cta p lopeso dela tra medesima e: p loschi
alpiciamēto deglihoi et dele bestie et pla p
costa dele uetose pioue et discorrimēto qlla
ipedisce o che nō riceue inse difuori o ch
dele sue pti dētroalcūa cosa mādā fori dō
dela piāta ficta iesta giermul i o si muta du
na dispositiōe in altrap laqlcosa conufene
ch la tera si rōpa o cola uāga colaratro simi
gliātemēte sella nō sara aguagliata nō mu
tera bē la piāta ma forsa ināzi corrōpa una
i lei le cōtrarie dispositiōi. Cōciosiacosa ch
qillo che nela pte disopra dela terra plo suo
peso & scorrimēto dhūore uada dētro nel
lētiora delaterra & la terra dētro a due o
tre diedi piu grassa che dallato disopra &
ipo si cōufene qlla disocto leuar suso & ql
lo disopra mādā disotto p larar & p lo ca
uare acio agualiata la sua uirtu i altra uirtu
de unita muoua la radice dele piāte & le fa
cia abōdare ācora il bñficio de razi del so-

le tocala cortecia disopra. Ma cōciosiacosa
che niēte ritēga diuise uana & p lo ritorna
mēto si cōserua neli pti disocto dela terra.
& qsto si fa uguale qdo qillo di socto si po
ne disopra & ecōuerso. Et molti altriagua
gliamēti della uirtu della terra si fāno p lo
cauar dela terra & p lo arare. Ancora di
necessita il mescolamēto ipoeche da ciasca
dūa pte nō son mescolate nō sara pprio lo
co dela lor generatiōe sia mescolato & nō
si po far mīcha quelcāpo sia ugualmēte &
hūido & ugualmēte seco & ugualmēte fre
do & ugualmēte caldo si nō si fa p lo cauare
il rōpimēto e necessaria pla sua subilitade
ipoeche se nō si rōpe nō si foctigliera nō sa
ra cōueneucle cibo & materia dele piāte p
laqlcosa comāda il maestro dela gricultu
ra palladio che nel tpo dela terra e lotosa n̄
li deba arare. ipoeche allora nō si riducie a
posar ne il tēpo del tropo seco e cōueneuo
le alaborar ipoeche le grā zolle nō si diuido
no nel tēpo nelqle ū poco la terra e bagnā
ta & nō ha tāto dhūore che le sue pti i se fi
tegnio ipoeche allora ppriamēte si rōpe &
saffoctiglia & acōcia & adacta a semi & al
le piāte p le iducte ragiōi p qsta cagiōe gli
huoi amacstrati expti nella gricoltura co
mādono chelcrudo cāpo sia tre o qtro uol
te arato & dicono che ciasctia delle tre o de
le qtro arature pportiōalmēte dia a fructi
la qtitā del suo nūero acioche la secōda ara
tura agiūga laltre pte de fructi: & la terza la
terza: la qrtā la qrtā. & nō uae piu oltre ipo
che basta pche qtro arature e affoctigliata
la terra: & apochiata a cibo p qsta cagiōe cō
mādono gli expti i agricultura che le grā
di zolle si rūpino cō grā martella: pche altri
mēti si cōe decto hauēo nō e cōueneucle
a la generatiō dele piāte. Ma qillo che dico
no dele qtro o tre arature si uaria secōdo la
qlita del cāpo che si lauora. ipo chel campo
forte & tēace & strecto & di maluagie her
beripiēne: non silauora adamēdamēto &

SECONDO

sotigliamēto se non p̄ q̄tro arature basta q̄
 uer due o tre i tuctol piu p̄ la q̄lcosa ācora
 comāda palladio che la terra si cōsideri: im
 poche se la fatica auāza lutilita del fructo e
 abādōnarla. Ma il fructo auāza il merito
 dela fatica d'ce che da soprastar al suo cul
 tiuamēto: ācora son cāpi i q̄li nō arādo ma
 cauādo si tēperano: & q̄sti son q̄lli lagrasse
 za de q̄li e nel fondo oue il uomere dellara
 tro nō po agiugnere: uñ a q̄sti cotali si con
 uiene dar & agiugnere lauāga pche piu p̄
 fondamēte solca la terra col uomere della
 ratro: ipocche p̄ li uillāi se trouato & cogno
 scuto che l'huore della p̄oua mēa giu con
 seco lagrasseza dela faccia disopra della ter
 ra ifino a dieci piedi quādo nel p̄fūdo di
 scēde. & ācora si cōue uegiamo gli āiali che
 dimorāo i acq̄ gliquali sōcto la terra p̄fon
 damēte si generāo nelaghi suteranei sono
 uenēosi iperoche nō hāno niēte dilucie &
 perche son nutriti di p̄ssli uapori cōsi an
 cora q̄l grasso che nel p̄fūdo dela terra e
 nascōno nō e cōuenēuole & e grasso & fre
 do. & alēna uolta nō e leuato alla pte diso
 pra & dalla lucie del sole p̄chōssio & sōcti
 gliato et dissoluto et diuēti si spirituale per
 laqualcosa agiugnere alle radici et a semī
 possa con spirito uaporabile et adactarsi
 agliuasi dela uoratori. Ma nō ogni campo
 si caua et ara. et percio q̄do gli tichi huoi
 degyptō prieramēte distinsōno il cāpo co
 misure di geometrie dissonō che q̄tro ge
 neratiōi ercō ne cāpi ne q̄li le piante p̄culi
 uamēto si dimesticāo cioe il satiuo. i. acon
 cio a seme: il cōsito cioe inarborato: il cōpa
 scuo et il nouale: ma da q̄sti q̄tro solamēte
 lidue cultiuorono cioe il satiuo et il nouale
 et chiamauāo il satiuo c̄l che semiaua cōti
 nuamēte ciascano āno o piu uole in uno
 medesimo āno. et il nouale apellauono c̄l
 lo che di due āni o di tre o di q̄tro o deci
 que o forse de septe āni l'ho siriposa et c̄li
 cotali cāpi comādāo c̄l si cauassino et ara

sino p̄ le cagioni le q̄li dicco: ma il cōpascuo
 el cōsito comādo che non si cauallino et
 chiamauano quello compasco il quale p̄
 duceua prato impastura degli animali et il
 cōsito chiamauano quello chera inarbo
 rato darbori di saluteuoli fructi alluso del
 l'huomo. et iniuna maniera cauauano il cō
 pascuo campo ne il cōsito ancora: se nō
 forse unpoco intorno leradici et non mica
 i ogni loco delcui cultiuamēto per innāzi
 diremo la ragiōe: ma qui basta dire che il
 satiuo et nouale campo sono da cauare et
 da arare perocche in altro modo isemī non
 bene sapigliano i loro pla segnate cagioni.
 Dela coltura del campo lauoratiuo. xvi.



L'cāpo satiuo et il nouale si di
 uersificāo nel cultiuare et nello
 arare ipocche il satiuo ha grāde
 et abōdeuole uirtude di fructi
 ficar i tāto che se cōtiuamēte nō e macera
 to nel p̄o abōdera i bructura di piante di
 uerse il q̄le poi sāza grā fatica si si potra cor
 regiere. O forse abōdera in hūiore i tal ma
 niera che esso humore troppo abundante
 aneghera la uirtu de semī: et se fara abūdā
 te ita modo che la bondanza delladulterf
 ne piāte si tema: si semini continuamente
 ognianno: o forse piu uolte nell'āno. ipero
 che cōtale campo e caldo et humido et dis
 posto a caldo sole: il quale discendente dal
 lequinotiale mēte il calore nela terra suf
 ficientemente apululatione de semī: ipero
 che il calore del sole mescola isieme le cose
 disotto con quelle disopra a generatione
 di quelle cose che nela terra nascōno et im
 pero quādo il calor del sole lieua i alto l'hu
 more disotto della terra nela faccia diso
 pra nel campo diuenta cōtinuante nel
 campo caldo et humido et e quello cāpo
 sempre diponderosa terra et di bona mix
 tura et dagi uole cultiuare et cō poca
 fatica tēde grande abōdanza di fructi et
 q̄llo propriamente si chiama campo satiuo

LIBRO

uo ma q̄do uicēdo il calor dī sole lūido le-
uato su dī pfūdo nō mēscola i sēme il cāpo
ma mollificāo et poi si cōsuma. Et q̄n il so-
le disēcha et cōsūma molto ouero dellūor
chelieua i alto diuēta allora il cāpo poluero
so et sabionoso et falso et pessimo il q̄le nō
riceue bōta p cultiuamēto anzi siriducie p
secheza i solitudine dherēo oue niūa piāta
po riceuer mutamēto a bono uso. Et ācora
se sara tāta la debil ita dī sole che dī pfūdo
dla terra nō sipossā niēte leuar ala sua cor-
tecia: āzi dūuamēte si cōstriga el cāpo p la sri-
gidita mortificāte dloco q̄tūq; il dēto cāpo
ficultue n̄ tēde il fructo dle piāte saluatiche
ipoch li arbori dle selue i molto grā pfūdo
dirizō le radice doe e el caldo sumāte pel
lo cōstrigimēto dla crosta dla terra ne puo
a tāta pfūdita agiūgere el semiar ne larare.
Et ipcio cotali cāpi nō si chiamio ne arabili
ne satui poche tute q̄ste cose leq̄li nascono
nela facia disopra della terra: nascon de ua-
pore che giūgēo nel pfūdo disotto alla fa-
cia della terra. Adūq; il satiuo cāpo e octi-
mo el q̄le tocāte & giōgēte col uapore diso-
pra e caldo & hūido & ala facia ouero cor-
tecia molle ouero morbida & porosa & el
q̄le e agienolmēte acultiuare & abōdeuole
ne semī che i lui si gitāo & q̄sto e damāgia
are p similitudinē del caldo debagni: ipcio
che se alcūi q̄sto nō tempato caldo che si
muouī lūido ma che i cōsūi: usera il na-
turale hūido mischiato collūido cibale per
lo suo corpo sispādera & distēdera le sue
carni & igrasserale: ma se usera distēpera-
to caldo expirera fori lo suo hūido & di-
strugerasi & diuerra magro il corpo per la
q̄lcosa dixe palladio maxiamēte eēr da ele-
giere il cāpo harso & raro rarificato p lo
caldo n̄ sia dissoluto & singrassato di mol-
to spiritual hūido alla cortecia & tracto &
riuolto. Dice ācora che secōdo a q̄sto e il cā-
po grasso & spesso ipcioche se spesso si po-
sōcigliare & disecare p larare & allora di

uēta cōuenueole al grasso & allo spesso &
aduegnita che cō fatica si lauori nōd mēo
rispōdera secōdo la uolūta de sio negligē-
ti lauoratori. Et cōciosia cosa che q̄ste due
dispositōi si trouio piu tosto nel cāpo culti-
uato cioe grasso & raro mezanamēte si cō-
f a piu uignie iprecio chelle uiti sono dile-
gnia rado & nō possōn costi del cāpo spes-
so figure: ācora leuignie hāno bisogno di
molto caldo: p laq̄l cagiōe ale uiti non e cō-
uenueole la terra spessa laq̄le ipedisce & n̄
lascia giūgere ale radicie al calor & humor
ma il grasso & lo spesso e piu cōuenueole
alle biade leq̄le ricchiegono il terrēo sodo
& il cibop la secheza & durezza del grano
ma il tropo magri & malacōici terrēi pla-
secheza nō sono alle biade cōuenueoli.
Ma ācora alle uignie ipcio che hāno humi-
dita ricalcata & cōstricta nella loro pxima-
na pfūdita: Et a q̄sta hūidita poco spira &
escie fori nō forse dal pfūdo ala gieneratio-
ne deli arbori & a fructi di tali arbori o sō-
nessūi p la fredura o sono scōuenueoli &
nō maturi. Et ipcio le piāte nō sidiuēficāo
i cotal terra. Ma q̄lla che p tropo caldo e se-
ca sopra tuēte laltre epegiore: ipcio che e
abādōata & apriuata nel pfūdo & nela cor-
tecia i nellūido. Et ipcio questa cotal terra
si chiama hermo: ipcio che effa e tornata i
solitudine & nō pducie cosa alcūa p lo ardo-
re ouero arfura & falsugie del sabioe se n̄
forse herbe molte miute & seche genera-
te p alcūo poro diuapore dalcūo tēperato
tēpo plaq̄lcosa lo prio agricultore Palla-
dio dice che q̄la e la pegior gieneratōe da
terra laquale e insiememēte sechea & spes-
sa & magra & fredda per la expiradone
ouero usamento del caldo.

Del medicamento del campo accioche
sia da lauorare. cap. xviij.



Glie cosa manifesta che sono
alchūi campi insesterili & ifru-
ctuosi p fredeza o per humore

SECONDO

in li nel prio cultiuamēto si medicāo & in loro poi optie piāte crescono & allignano & maxiatmente biade. In cotali terre fidee meçtere nella freda terra largilla cauata: i poche p largilla la terra freda riceue abōdanza i poche largilla e calda e seccha: & ha pprieta masculia. Ma la terra e freda & humida: impercio chel freddo inducie lhumido & quando il caldo seccho simi schia allhumido & alfredo si fa un temperamēto & allora qlla terra tanto dura abōdeuole quāto ita che per allegamento di piogia non senescoli fori largilla: & allora le piante uengono a merito. Et muta la proprietade delle saluatiche pprietadi nelle dimettiche qualitadi: cosi nella qūta de fructi come nella qualita. Et se la terra e seca & amara giamai non riceue medicamento: impercio che cio che incotal terra si puo meçtere si conuerte in arsurā: & in falsuggine & sechezza: per la qcosa nelle fa uole de poeti sinarra che la terra grido a gioue lamentandosi dello incendio di Feonte: & nō del illicidio di saturno: sapiēdo che la malitia laqle aduiene p lo freddo si puo temperare ma nō la satura chadiene p la sechezza della falsugine. Et similamente se la terra e poco abōdeuole p humore alcun temperamēto riceue impcio che si caua con fossati per traueso aquali prima sciende il superchio humore & poi scola & ua fori del cāpo & allora riceue tēperamēto: per la qual cosa tuete le fosse de campi farai deriuare & discendere a una fossa maggiore & piu china ouer bassa per liaramenti atrauerso facti & fosse. Acioche p la piu china & bassa il cāpo si mūdifichi dal superchio humore: p ql mō p lo quale etiamdio si limutamenti & iuotamenti curano icorpi de gliaiali dal hūore solamente: & non dalla qualia infermat. Perche si come questa e doppia cagione

di infermita nel corpo dellanimale cioe o per qualita o per humore isei ma: cū fietādio e nel campo. Et impercio quādo latera e sterile solamēte perchel freddo uincie studi ilu llano dispargierui largilla la qual muta et altera tal terra: ma se per ihonore aduiene la sua sterilita ouer poca abōdanza studi diridurla alcultiuamento cō quelle cose che lauorano per lomodo delle fosse decte disopra: ma latera ch gia cosi abādonata et priuata et arsa e terra dispata senza speranza: ucto si come il corpo dellanimale morto e ingenerato. Adūque p questo modo il fatiuo cāpo e aitato al dimetticamento delle piāte et maxiamamente nel coltiuameuto delle biade pche delle uigne si dira di drieto quādo del campo consito tracteremo. Et impercio icotali non optimi cāpi iquali hāno mestiero dimolto & cōtinuo medicamento diligentemente sonoda obseruare li tēpi del cultiuamēto et del seminare: nelle terre fredde si cōuiene seminare primaticcio nel primo tēpo del lautunno. Acioche la pianta habia necuuto alcuna forteza: impercio che se troppo debole puerra alla fredura del uerno mortificherassi nel giaciare & non fructifichera. Et questo maximente e in quello campo el quale etiamdio e seco col freddo. Et impercio se allora non fara per tēpo cioe primitiuamente seminata nō hara forza contra il uerno la magra & tenera pianta. Ma nel caldo tempo fidee idugiare & cosi nel grasso la sementa quāto si puo inanzi ilfreddo del uerno: impercio che se intal cāpo inanzi cioe primitiuamēte si semiera abōdera cotal semente in herba. Et quando il substātiale hūido hara posto nelherba nō hara nel tēpo dela priauera onde produca isemi serotini: impoche la sua sementa non riceue nel freddo del uerno alcuno nocumento: Pero chel seme e messo in cāpo

LIBRO

caldo et grasso et in cotal maniera po rice-
uere lesione dal freddo del uerno. Et allora
soprauegniente il caldo della primavera
formerà di se molti semi & pducera fructi
i grandissima abondanza. Et simigliante
mète e da cōsiderare ne molti freddi & hūi
di lochi cioè cāpi eqli son posti intorno a
marine & molte paludi: iperoche questi
cotali nō si cōuengono seminare nellau-
tūno: iperoche troppo si bagniano di freddo
humore & la farina de semi si dilaua & pe-
riscie sicche nella priauera diuētono uani
& non fructificā. Ma seminati nella pri-
mauera hāno molto hūido abondante &
uaporoso. Così p lo terreno & natura del
cāpo: cōe etiādio p li lochi dapresso. Et qn-
do il calore del sole sarà cresciuto tosto cre-
scono & fructificano: & il segnio dicio e
che noi uegiamo fructificare optimamēte
cotali campi nella secheza de tēpi laquale
impedisce gli altri campi: impercio che la
secheza del tēpo cōiūcta al troppo hūore
del cāpo gienera tēperamēto & rēde abō-
danza li fructi per laqualcosa ācore dicia-
mo che cotali cāpi diuentano abondanti p
seminarui faue ouer lino se alchunauolta
non fusseno abondeuoli ouero sterili ip-
cioche cotali cose diuēte dalle radici tem-
perano la sua superflua humidita per laql
cosa lo studio del cultiuamento sia itorno
a così facti campi acioche per raccolti & al-
zati argini impediscono labondeuole ri-
tornamento dellacque acioche non copra
la cortecla della terra & per li fossati nelle
stremite & termini de cāpi aperti meteo
fori & si scolino quella humidita che già
uifia discorsa o per pīoua uenuta. Ma la
terra laquale e diuenuta diserta & sterile
per lunga arsurā & secheza in nessun mo-
do secondo che e decto curare si po impo-
che la sua radeza non ritienelhumido de
el pīoue & la secheza consuma leramiche

uifime & la inata maritudine impedi-
scie & disturba il nudamento de semi o
delle piāte & spesse uolte trouiamo sopra
cosa facta falsugine una certa cortecia laq-
le per allagamento di mare ui su posta &
menata o che forse qui longa putrefactio-
ne dherbee gienerata: impercio che isfu-
mi che corrono in mare tirano chon loro
moltitudine di terra laquale radano & lie-
uano delle buōe terre lequali quādo sara
gioncto al mare p innūdatione e gictata
sopra la falsugine della riuā & mētre che
questo aduene continuamente per lōgo
tēpo cotalcortecia di terra e abōdeuole i
che fructi che non fichano: nel psondo
le loro radici. Ma le piante che ficano le lo-
ro radici in profondo già nutrire & imp-
cio cotal terreno mena molta abondanza
di biade ma in esso o nessuno arbore na-
scie: se alcuni uinascono molto picholi so-
no. Et el segnio di questo ē che non ueg-
giamo che imari iquali due uolte el di na-
turale spandono fori & ricirano mentro:
allato alleriue hauere così facti campi: ma
imari che stanno fermi allato a suo liti so-
no sterili.

Della cultura del cā-
po montuoso & uallicofo. cap. xviij.

Campi iquali sono ne le pendi-
ci de monti situati spesse fiate
sostengono secheza & magre-
za ipercio le ualle sono grassis-
sime & le pendice de monti sono aride p
laqualcosa le piante non si dimestichano
bene in essi per cultiuamento & ancora p
ch cotali lochi comādonο culuatori che
si solchino per trauerso acioche ne solchi
sia la ritenuta grassieza laql discorrera cō
la ruina se il solecho discendera dirieto p
laqualcosa si fanno āchora ritinitori ouero
ciefali per trauerso dinanzi al campo acio
che la terra non scogli giu poiche sara a-
rata ma certi compiu soctil ingegnio se-

SECONDO

minano questa cotal terra nō arata ma dura & poi che seminata la terra larinbocāo sopra isemi o con laratro o chon la zappa o con altro strumento & nō laranō se nō una fiata & non tirano inessa le graue zolle impercio che spesso con laratro si rompesti & tritassi andarebe tueta uia & scorerebe tueta alla ualle con la pīoua la quale discende con impeto della sciefa ouero pendio del monte & perirebe quel che seminato adunque in cotal campo debe essere il seme soctile et non bono si per difetto del cultiuamento et si per la impossibilita di ritenere la grassa et humore per liquali isemi nascono et mecteno: et inapcio ancora il letame non si pone in monti socto terra ma disopra si pone acioche la terra amossa nele parte dentro per lhumore et imperonon discenda nella ualle ne si spargie ancora il letame ugualmete nel lato del monte per tucto ma piu adalto si spargie piu del letame et secondo che egli ua opera piu senemette meno: impercio che le parti disotto per lo discendimento degli homini diuengono grasso: ma quelle disopra si lipriuanō della grassa per alligamento ma quelle cose desopra si pon piu letame oue et piu del humore si dilaua. & men nel locho alqle piu de letame p alligame di pinca si tra porta si fa una certa aghuaglianza di temperamento ma piu conuenueuoli fructi sono quegli de monti che quelli de ualli imperoche la uerberatione del sole e maggiore al monte et humore temperata obediscie piu tosto alla digestione et essi lochi del monte son uaporosi el quale uapore aiuta el maturante caldo. Adunque per queste cose e da considerare che qualunque piante hāno ifructi odoriferi et caldi et sechi queste cotali piu e conuenueuole di piantare et seminare ne monti per la sechezza et caldeza dello

gho. Ma qualunque piante hanno ifructi fodi & humidie piu conuenueuole di porle col seme nelle ualli che ne monti per la qual cosa iuini & le cose odorifere sono migliori ne monti. Et nelluniuersita et generatione delle biade lauena meglio cresce et fructifica chel grano o le segale. Ma il grano lorzo et la segale melio nascono et si fructificano nelle ualli et per la sodeza dello ro granegli. Et e da sapere che nel campo della ualle e di necessita che si faccia un grasso fosso nel mezzo della ualle. Et molti altri picoli cha esso distendono per liquali limpeto della acqua escha et corra fuori. Accio che icorrenti che uengono del monte nō cuoprio et submerghio isemi che son nella uall giati. Siche cultiuato il campo i cotal maniera mecte ne semi et nelle radici di mesticho nutrimento et po allora lapianta di ueta di mesticha quādo si tempera il satiuo campo secondamente che decto. Et impercio conciosiacosa che essa terra sia uetre et madre delle uegetabili cose si couiene che essi semi riducti a cultiuamēte mutino secondo il campo le loro dispositiōi: impercio che di gestiscie il cibo et fallo colle ricco flematico o sanguigno et poi per le dispositiōi del cibo simuta il corpo et la substantia delle piante: impercio che si come pellarte del medico il uentre acquista laudabili dispositiōi et allora cōuerte il cibo el corpo a laudabili dispositiōi per cultiuamēto: ilqle laudabilmete disposto. Ancora le piante acquistono dispositiōi laudabili. et ancora una medesima operatiōe e in tal parto et le matricie et in tal capo et la pianta impercio che benche lo sperma masculino sia opatore: ilqle si cōe artefice muoue et forma il parto in molte cose sequita la dispositione della madre et dela matrice ma ne campi et nelle piante esto e piu che nela matrice et nel parto impercio che ne

LIBRO

le piante propriamente non e il maschio & la femina: ma queste uirtudi sono per mischiate in quel medesimo: per laqual cosa la disposition della terra e tueta quella laquale muta la pianta o alla dispositione diuistica o alla saluatica.

Della cultura del capo nouale. cap. xviii.



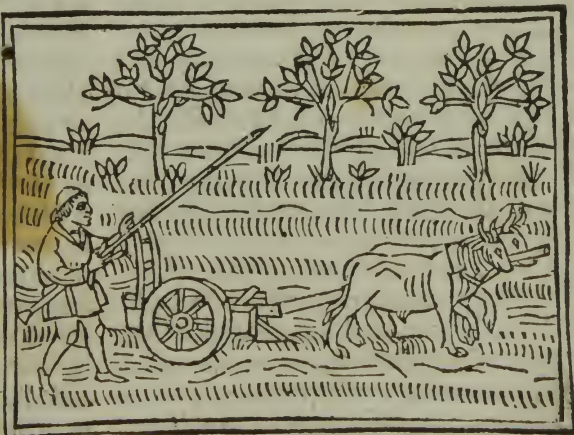
L campo che degli antichi saui si chiama nouale e di due maniere. Luno e quello primamente ridotto al coltiuamento. Et laltro e quello alquale bisogno direddire a suo coltiuamento interpostiui certi riposo: si come quel campo ilquale seminato due anni riposa nel terzo ouero nel quarto ouero nel quinto: o nel sexto o nel septimo: impercio che infino a questo solamente hauemo trouato che diuersificano i riposo di campi. Et il nouale ilquale seminato uno anno si uol riposare piu o due o tre o piu siche forse si uole riposare. x. anni per lo certo e' reo & non rispode al coltiuamento & a uolonta della fatica del coltiuatore. Ma lo studio che fa nel campo delle cose nouali lequali or son ridotte al coltiuamento e' lo stirpamento de saluaticchi sterpi: le radici dequali se non si stirpano tuete sugano lhumore del campo & non lascia no esser nutriti e semi ne debitamente uiuere & appigliare: per laqualcosa ancora si comanda chel campo non si semini di diuersi semi acioche luno non riarda ouer disechi laltro attrahendo el nutrimento & extirpati quegli si semina il campo. Et propriamente per cagione della non cauata & tracta uirtude della terra laquale cotraffae & acquisto per lunga putrefactione in essa di diuersi herbe & sterpi e abbondante lungamente & senza letame ouero con poco letame: & dopo questo conuien che gli si dia il letame se gli ne dee stare abondeuole: & se non e grassissimo gli conuien

fare alcuna interpositione specialmente le seminate piante con la substantia dellherba o della paglia o colle radici si diuellino impercio che tracta la grassiezza & la uirtu del campo e dinecessita chel nudo capo sopponga al sole. Il terzo o quarto anno per localore & lume delquale riceua uirtu di germinare: si come gli hebe nela prima semenza: impercio che lo spirito uiuifico della pianta quando satrahe per li semi & per le piante la terra rimane abbandonata dallhumore & spirito uiuifico. Et ripossata per determinato tempo si riuocha & riduce acampo dacapo: si come la uirtu della conceptione si riuocha & riduce col uentre per riposo intralun parto & laltro. Onde e' da sapere che alchun campo ritorna piu tosto che laltro secondo chel campo si troua piu & meno abondeuole & caldo & humido grasso & poroso: questo dimostra el suo nome medesimo: Impercio che campo che sapella nouale e quello elqual ritorna alla principal uirtu rinouato per riposo. Onde lo opere di tuete philosophici testimoniano queste cose: impercio che quelle cose lequali si fanno con fatica & con tueta uirtude & sforzo se non prendono ristoro di riposo che uisinterponga se dissolouono & corrompono. Adunque qualunque campi continuare le semente fructificano continuamente riceuono rinouamento dal celo & dal humore del oro principi: daquali ristorati sempre possono pullulare & mettere & per cio continuamente si seminano. Ma qualunque campo non solamente e di continuo humore bagnato ma etiam diu e coperto di quello per la maggiore parte dellanno: cioe nel uerno & nella primauera quando i semi deono pullulare & inellautumno quando e' da fare la semenza o eglie coperto & di troppo humore freddo e grasso bagnato. Questo cotal ca-

SECONDO

po dagli huomini de gipto iqli priemeramente distinguono i capi e chiamato subuiente o uero cienuleto & ql cotal ne e nouale ne e satino: ipo che nella state qdo si secca nella parte di fuori cioe nella corteccia si fe de illoto che e di sopra digra fediture: p lac q fredda & grossa che laueua coperto nella parte di sopra del suo loto: & questo impedisce il pululare delle buone piante. Et se alchune ancora ne nascono in tal campo rimangono saluatiche. Impero che diuenghono amare il sapore p la grassenza & freddezza & crudita dell humore. Et ancora sara no priuate di seme & di fructi p lodisecto del soctile humido dal qle si cagionano i semi & i fructi. Et anche per che tempo della state no acto apululamento de fructi ma a maturamento & seccamento: & impercio di qsto cotal campo dicono gli agricoltori che e da abandonarlo: impero che in esso nelua pianta si puo mutare di saluatica a ouenuoli pprietadi apiate dimestiche: ancora dixonono gli antichi cultiuatori che e un altro capo ch si chiama uligioso del ql raggio nado dixonono che no si poteua ridurre ad cultiuamento. Et questa e la lugin secca la quale continuamente tien sechezza & e seccata poluerosa: & qsto e qllo el qle a natura deremo idest didiserto Et ipcio conclosia cosa che no habbia le parti sode & continue nella corteccia no radiche rae i esso ne fiorira o uero fructi siche ra alcuna perfecta pianta: i pero che la pianta richiede luogo di salda & soda continuata nel quale si radiche & fiorischa & men i fructo ipcio che nella uliginosa tueta la parte di sopra e poro & quel che e nel fondo de sotil humo euapora fuori & no si ritiene alcuna cosa nella parte di so

pra la qle si riuolga idietro & stia ferma: & la pianta perfectamente si fermi di qlla: & ipcio pche tal capo no riceue la pianta si si puo a qste cose dirizare p aramenti & fosse. Accio che i esso si faccia alcuno dimestichamento di piante. Et ipcio si giudichi desser dabbidare & ridurlo ipiscie & laghi. Et le cose le quali sono decti della terra cioe dinanzi della terra uliginosa sono parole di frate Alberto. Ma altri dicono che la terra uliginosa e quella nella quale sempre ha humiditate la quale non si po rimouere dicendo che la lugin e humore el naturale dela terra che mai da quella no si partisi come accidente inseparabile & da no potersene rimuouere & in qsta opinione par che sia Palladio el quale dice chogni grano nella uliginosa terra doppo lette se minature si muta in generatione di segale impercio che cotal transmutatione per superchio d humidita inazi che per superchio di seccita prociede. & in molti altri luoghi sete quello medesimo Palladio. Et con lui si concorda Varro & isidoro & ql medesimo Alberto de proprietatibus rerum nel libro. xlii. de agro: & altri molti iquali di questa meteria tractorono.



d

LIBRO

Del tempo & modo darare & distirpare
le male herbe. cap. xx.



Campi grassi & sechi ne lochi
aridi del mese di giennaio &
difebraio si posson rompere
& arare. Ma ne lochi tempera
ti & humidí del mese di marzo & daprile
cioe quando la superflua humidita e con
sumpta & la terra e gia peruenuta adgua
lianza intra lhumidita & la secheza di ql
medesimo mese daprile & di magio igras
si campi iquali lungamente tengono lacq
& ancora sisendono quando harano me
ste tuete herbe & iloro semi non siano an
cora fermati & per maturita indurati. Et
isechi dequali primieramente dicemo si
possono la seconda uolta arare del mese
di giugno & diluglio: la secoda uolta sarã
no icampi humidí iquali dicemo che del
mese di marzo o daprile ouero di magio
si doueuan rompere ouero fendere del
mese dagosto gliumidi campi farino la se
coda uolta: ma isechi la terza uolta: Del me
se diseprebre farera laterza uolta il grasso
cãpo: & qllo elgle hara p uso di tenere lhu
more aduegna che nellumido anno si pes
sa inanziterzare. Et in questo tempo elcã
po humido piano & soctile ouer magro
si semina & ara. & imagri oliui cioe cam
pi posti apedio ouer moticegli sono da a
rare & seminare nel tempo presente. An
cora ibui figiugono meglio al collo che
nõ fanno al capo iquali nel uolgere retē
gha il bisolco & sospigha & muoua il gio
go: acioche illor colli si prendano alchuna
lena compiuto il solcho. Et non dee eẽr il
solco nellraure secondo che dice Palla
dio piu lūgo di .c. xx. piedi. Ma secondo
lusanza de cultiuatori di lombardia di ro
magnia si distende ilsoleo fino a .cc. piedi
et piu okre: et la etofa terra sideo arar piu
pfidamẽte che la soluta: et acora e da ob

seruare et guardare che intra solchi non si
lasci terra che nõ sie mossa & lauorata: po
che le zolle tuete si deono cõ lido labri cio
ferri cõ due pene ouer marteg: i o zape dis
sipare et rōpere. et cognoscerai i qsto mo
do sia mossa tueta la terra: se attruerso per
gli solchi metterai una perticha: laql chosa
facta speffeuolte som mouera ibisolchi da
qsta nigligetia. Ancora e da prẽdere guar
dia che nõ sari il campo ilgle speffeuolte
sia dopo lungi bagniato di piene leggierti.
imperoche la terra laqual si lauora quãdo
e lotofa nel cominciamento: si dice che per
tucto lino nõ si puo lauorare. et qlla laql
e legiermente bagnata disopra et d sotto
e secha le sarara allora si dice che di uerra
per tre anni sterile: et impero il campo me
zanamente bagniato in mō che non sia lo
toso ne arido sideo fendere et rompere. et
sel campo e colle si solchi intrauerfo per li
lati: laquale forma e da seruare allora che ri
ceue il seme. et se uorai aprire icampi non
lauorati: considerai sel campo e humido
o seco o seglie uestito di Telue o di gramí
gnia: o dispine ouero brōchi. Se fara hu
mido sideo asciughar cõ cōdocti di fosse
da ogni parte. Ma quali sono le fesse ap
te a dogniuno enoto leciechesi fanno in
qsto mō: cioe che primieramente si fanno
isolchi plo campo attruerso da teza di tre
piedi: poi sempiono di pietre isino al me
zo ouer dighiaia et disopra saguaglia con
la terra. Ma icapi delle fusse richieghono
una fossa che sia manifesta: allaquale achi
na discorrino: et i cotal maniera lhumore
senetrarra fori et glispatii de cãpi nõ peri
ranno: et se non hauesse pietre cuopra si di
fermentii: ouero distrame: o di certe uerge
et queste cose aconciamente si fanno del
mese di marzo et anche negli altri mesi se
cõdo lhumidita ouero secodo laqualita della
terra cõsumpta: et sel campo e boschato si

SECONDO

si dee coltiuare: et stirpati gli arbori pria o uer diradatogli: et se glie pieroso si potra purgare et guernire raccolta p molte prati la multitudine delle pietre: il giuco et la graminia et la felcie si uicon collarar spesso.

Della seminatione in comune. cap. xxi.



Ella natura et uirtu de semi gia e detto p adietro. Ma qui e da atedere coe il seme cotiene due cose luna de le quali e la uirtu formatiua la quale ha dal cielo col caldo et col lo spirito. iquali strumetalmete seruono alla uirtu formatiua. Il caldo degierendo et diuidendo et sotigliando: ma lo spirito portando et menando: la seconda cosa cha il seme et la substatia formale: la qual mischia toui lhumido riceue la formatioe et figuratioe nella piata et delle sue mebra. Adunque da atedere i ogni semiatioe che il seme si sparga et semini quando dal cielo ha maggiori adiutorio: et qsto e allora che glie aiutato dal caldo et dallhumido et dal uiuifico lume del sole et della luna insiememente percio che la luna perche alla terra e proximana: et regie et gouerna tutte le chose della terra: et aiuta apullulare et amectere

pero chela moue p lo temperato lume del sole: il quale alquanto in esso e temperato: ma nel sole e col secco: et percio e alquanto aductiuo ouero disechatiuo delhumido sieme et per laquale cosa coloro che sauamente coltiuano gliorti alchuna fiata fanno molta ombra alle piante tenere & anoue gli semi in cotto allardore del sole ma nel

lume della luna et illumine del sole medesimo cointo al freddo temperato acioche dallume del sole habia el caldo mouente et riceua p lo tpato freddo temperamento & muouasi delumido la sua sechezza Adunque acieso nella luna il primo lume quando essa e temperamento calda & humida sono dispargiere i semi: pero che piu conueniueuolmente allora o aiutato la loro uirtu dela luna pelle cagioni inducte: mouera adunque allora il suo calore et lo spirito calutato del tempera

to caldo della luna & anco dallumido della luna e aiutato la materia formale la quale si dee formare et non e mestiere da tendere ad altre stelle impercio che la uirtu di quelle si comincia allume del sole & della luna p apichamento ouero coniunctioe della luna alle qual sappiccha ouero congiugne a tutti ilor raguardi ouero respecti in ciascu mese per la pressamento & dilongamento da esse: & pero dagli antichi sauii e chiamata la luna Regina della celestiale militia & la lampana di uetro de Diana: et la ragion del primo nome e questa impercio che essendo anoi proximana infode a influetia sopra i corpi di sotto piu chaltre celestiale uirtude: & appiccandosi cioe congiugnendosi in spatio duno mese ciaschuno mese compie & fa col prestato lume quello che laltre copiono & fanno in spatio

d il

LIBRO

di molti anni per laqual cosa dice el philosopho che la luna fa in uno mese quel che el sole fa in uno anno cioe il uerno & la state la primavera & l'autunno pero che dalla prima accessione infino alla meza del suo lume o caldo & humido come la prima uera. Et dalo amezamento del suo lume infino pienezza come la state: Et dalla plenitudine infino alla meza del suo lume se condo e fredda & secca come l'autunno. Et dal secondo amezamento infino al massimo amezamento e fredda & humida dicorrotto & uocchio humore statico per la qual cosa se si fara la sementa nel tempo nel quale e calda & secca seccherasse in substantiale humido de semi el qual si dee formare ne gli organi o uero membri della pianta. Et non si producera perfectione della pianta. Ma se in quel tempo si semina ne quale e fredda & secca el caldo de seme non li muouera nel humido sara aiutato. Et impercio non sara conueniente la sementa. Et se nel tempo che la dicorrotta uecchiezza & sara fredda & humida per la uentura semi si fraciderao & lutilita del seme non andra inanzi ne al lignara ma nella prima accessione tutte le cose sono aiutate & utilmente uanno inanzi & impercio e dicta la lampana del uero di diana aciesca della lucie del fradello perche i poeti fabulosamente dicono che diana e ladea delaere el qual aere e spirituale ne corpi delle cose animate. Et la lampana di questo spirito e il corpo della luna il quale la riceuuta lucie & tempata dal sole formatamente spande & gli spiriti delle cose animate & muoue quegli acio che mo di mossi riceuao & sostengono le uirtudi alle naturali operatione le quale se il sole per se mouessi dissoluerrebbe per la sua troa distemperatia & sechezza. Et impercio il freddo della luna ottimamente serue acio impercio che gli contiene di fuori & entra

dentro temperatamente & muoue gli spiriti alle naturali operatione & non gli lascia ancora dissoluer per euaporatione che temperato freddo circundante sprema di fuori & ricocia o uer ripiegna. Li spiriti accio che si confortino della parte dentro & quanto maximamente e nelle piante le quali non fanno se non naturale operatione & insensibili per che insensibili piu si confortano di fuori & le naturali cose sono piu uiuali nelle parti dentro. Adunque e da tendere che nell'accessione della luna si semini per queste ragioni. Et questo si dee intendere & quando laere sieno temperati impercio che se amano due o luno d'oro sono de superchio caldi & secche sarebbe piu utile la sementa nelultima eta della luna laquale e fredda & humida impercio che allora temperarebbe la troa caldezza & sechezza del lugo & dallare ancora quando il lugo & laere o luno delor due fusseno freddi & humidi de superchio sarebbe piu utile la sementa nella seconda eta della luna laquale e calda & secca impercio che allora temperarebbe piu troa freddezza & humidita del lugo o uero delaere si come disopra si proua sotto la rubrica di quelle cose lequale si conuenghono alla pianta secondo i principii della generatione. Et quel medesimo e da intendere nelle semplici qualitati: Et conutisi considerare la quarta parte del basso cerchio nel quale si muouono i uiuificanti lumi. Cioe sia cosa che nel basso cerchio sia la generatione & corruptione delle cose che uiuono & impercio intucte le parte e ragione di gouernatione: ma piu tosto e nella quarta parte laquale e dallariete nel cancro. Adunque ogni sementa e perfecta inanzi che el sole entri nellariete: impercio che allora non trouando i semi nelle sue matrici ma nella matrice della terra gli trarra fuori & limouera col uiuifico lume. Et se le sementi dell'autu

SECONDO

no ra dicare allora si moueranno nell'a debi-
ta quantità della lor substantia & moueran-
si ancora i fiori & la formatione. Ma le seme-
ti della primavera giaceti ancora nella ma-
trice della terra pululeranno allora. Et aiu-
tate da temperato sole fioriranno & germi-
neranno inanzi il tempo seccho della state
Et non e bisogno che iuenti molto obserui-
no impo che il uento che si chiama auster
o uero austro moua & dispoſſa la terra &
faccia pululare lepiate: impertanto quello
che si chiama aquilo quando none dimorti-
ficante freddo contiene il seme accioche ua-
porando non si dissolua. Ma molto e daprè-
dere guardia chel campo non si semeni in se-
memente di diuerso seme: po che alcua uol-
ta icotra che luno seme attrahe aſſe piu che
uno altro & allora luno ripara laltro. Et al-
cuna uolta per la contraria actione luno &
laltro seme e impedito a germinare. Et noi
uediamo che la pianta posta allato ellebor-
o uero alla scamonea trahe a se le sue pro-
priatadi. Et illoglio posto allato al formeto
loncende & riastde: similmente fa il cerillo
alla uite et ilcauolo: et cosi aduiene di molti.
Così ancora senza dubio la diuersita del se-
me alcua uolta corrompe il soctile humido
che e nel campo per le contrarie uirtudi: si-
che non ben si diriza al dimestico fructo: sico-
me etiam di la diuersita de semi degli ani-
mali qdo luno si cōiungie colla femina du-
naltra spetie corrompe lūo & laltro si che
nelluno ne laltro fa pro alla generatione:
plaquale cosa e daguardarsi nelle piu cose
dotali diuersitadi. Sō ben certi semi che p-
sperienza si trouano che insieme non si dā ni-
ficono: ma seminati insieme allignāo & fru-
ctificano & redono abōdanza si come qn-
do inconueniente tempo si seminao nella
uorato terreno. i semi de gliatrebici: degli-
spini: de finochi: delle lactuge. de pretese-
moli: & della sanctoreggia: della bietola: et

decauoli dequal prima si diueghono & ro-
ghono gliatrebici & secōdariamēte gli spi-
naci ecauoli accioche tutti o parte delli si
trapiantino. Et cosi i cauoli come tutte l'al-
tre herbe che quiui rimāgono, si diradono
se fussino tropo spesse & si sarchio & sico-
glio luna dopo l'altra rimāendouene per
te dicia schuna generatiōe per seme: ancor
cōueniuolmente si seminao insieme il for-
mento & la spelta el miglio la pāico efagiuo-
li: & similmente lorzo el formento. Ancor
se fuor di misura si gettano i semi nel cāpo
diuentāo magri & inutili. Ma se si semina
il campo secondo la proportionē dell'humī-
do cibale che in esso e in tal maniera che le
radici si possino confortare & dilatare: allo-
ra la pianta che si lieua su fara forte & rende-
ra il fructo che esso campo richiede per la
fatica del suo cultiuamento. Adunque la
naturale ragione & la sperientia del cultiua-
mēto psuade & muoue che queste cose si-
no cō diligentia da essere atese. Conuiensi
ancora attendere che per la uentura quel se-
me che e gettato alla terra non sia corrotto
Et impercio comāda Palladio che il seme
che si getta nel campo non sia di piu duno
anno uechio: impercio che se sono uechi
di piu duno anno sono tropo secchi & la
uirtu formatiua del pprio radicale humo-
re tolta dal suo suggetto o uero priuata di
uēta uana. Et impercio cotali semi radeuol-
te fanno utilitate. Ancora il grano & gli al-
tri semi spetialmente elegiereno conuenie-
uoli in quella regione laqual cultuiamo &
gli altri schiferēo. impercio che lenobili gene-
rationi de giouāi arbuciegli & delle biade
siedono a seminare & meçtere ne le terre &
non sice meçtere tutta la speranza nelle
nouelle generationi de semi inanzi lo spi-
meno. Et nota che i semi neloghi humi-
di tralignāo piu tosto che ne secchi. Anco-
ra dagli antichi greci si comāda che ilegu-

LIBRO

mi si feminino nella seccha terra. Ma la fa-
ua solamēte nellhumida. Et aduegnia che
netemperati caldi sia da seminare: imperiā
to se la secchezza fara lungha gli seminati se
mi nō mēo necāpi che negranai si fuerāno
Ancora se lanecessita cōstringne ch della
falsa terra alcuna cosa si sperī, fara da semi-
nare & piantar o uero i arborare dopo lau-
tunno acio che la sua malitia si salui & pur-
ghi per le pioue del uerno. Ancora se uī-
piatēo arbuciegli uisidee mectere socto
alquanta terra dolce o alquāta rena di su-
me & neli luoghi uliginosi soctili & freddi
ouero oscuri del mese de settembre intor-
no allequinocciali quādo el tempo e fermo
& chiaro aconciamente si semina il grano
& gli altri semi iqli si semonono inanzi al
uerno accio che le loro radicie si apicchāo
& germinino ianzi il uerno ma nel luoghi
sechi & grassī ouer nel luoghi disposti & a-
parechiati al sole se seminio dipo i decti tē-
pi pur che in una māiera si indugino i fino
al gielicidio del uerno ancora si fanno sem-
mezaīnequali si crescono & nutriscono
cosi esemi come arbuciegli: accio che quā-
do farano cresciuti si traspōghono & quel-
lo cotale semenzaio desidera del terrēo &
in tal maniera aparecchiato come di socto
nel proximo tractato e scripto ma secūda
mēte che scriue uarro de quelle cose le qua-
li sono nati nel semēzaio se illuoghi farāo
molti freddi quello che sono de molle oue-
ro tenera natura si cōuengono coprire ne
tempi della brina cō foglie & altro strame
& si faranno state pioue & da ueder ch da
nessuna parte lacqua uidimori pegio che
e agiōe del gielo lacqua e un uelēno alle ra-
dicie tenere sotto laterra & agli arbuciegli
di sopra laterra acio ch i un tpo nō eq̄l mēte
crescō pcio che le radicie nel autūno o nel
iurno piu sinutricō socto terra che sopra
terra sono cierchiate da ere piu ferddo ad-

dunque la saluatiche piante alle q̄le i semi
natori nō farāno andato ne cultiuate &
cosi nēsegniamo impercio che prima la ra-
dicie soglieno nascere & nō procedino de
piu inanzi se nō quando uiene il sole la ca-
gione e questa o uero ragione dele radicie
impicio che certi arbori sono che natural-
mente producono molto piu radici che al-
tre & ancora per che una terra e piu agie-
uolmente uia alle radicie che una altra &
il semēzaio fara i arborato nele radicie del-
le cimme deglimegliori arbori p natura e
come luliue el ficcho sono da chiudere itra
due tauolete legate dalla terra & della fini-
stra parte ancora scriue cato che la terra de
semenzaī dee essere tale quale desiderāo i
semi o uero gli arbuciegli semiat i esso: an-
co cie che piatociegli nō deono auāzare se
n̄ q̄tro dita di sopra laterra & che leuecte
o uero cime si deono ugniere dibouina.
Della piantagione & modo dapiantar ca-
pitulo.

. xxii.



Gl'ie da sapere che certi arbori
sonno iquali fāno fructi le cui
seme e richiuso nella carne del
lo lor fructo altri sonno che nō
meno fructo alcuno ne quali si troueno
alcune semenze di che si possa generare
simigliante pianta que fanno fructo & se-
me alcuni il fanno piccholo & debole &
alcuni il fanno grosso assai & potēterachiu-
so in duro nocciolo & quegli li quali fāno
il seme piccholo & debili hāno uirtu giene-
ratiua cosi del seme cōe nerami diffusa &
impciosi possono impiantare & seminare
et nasciere daluno alaltro adueniēdo chel
piatāre ouero il seminare dicotal seme sia
piu pericoloso & alcunauolta sia di troppa
lunga speranza & di quello nascha ācora
non dimestica ma saluatica pianta: Ma il
piatāre derami piu tosto & piu agieuo-
lme te sapiglia & alligna & nasciene piata di

SECONDO

meſſicha & nō ſaluaticha ſe cotal ramo ſa
ra leuato dalla di meſſicha & nō ſaluaticha
piāta & in queſta generatione ſono leuite
& imelagrani & li corogni & fichi & mol
ti altri & quelle che fāno il ſeme forte hāno
gieneratiua uirtude recolta maximamēte
ineſſo ſeme & impo del detto ſeme meio
naſcano & allignano che de rami & di q̄
ſta gieneratiōe ſono lanocie la calagnia
la peſcha lemādole leghiade & ſimigliati
ma gli arbori che nō fāno fructi alchuno
ha diſfuſa uirtude digenerare nerai & ne
polloni ouero rampoli & nelle lor giēme
concioſia coſa che lanatura nō deputaſſe
adeſſi ſpetial luochō doue iloro ſperma o
uero ſeme racoglieſſino & impercio deli
deſti rami ouero delle piāte con le radici
diuelte dalla radicie della madre ouer ſan
zeſſe optimamēte ſi pigliāo & maximamēte
quelle le quali hāno ipori aperti o lemedol
le late p le quali agieuolemente el nutrime
to trapaſſi & ſe deſideri de piantare ouer
per piante diradicara & altronde diuegni
re ouero de rami conſidera molto bene ſe
il luocō nel quale intendi di piantare ſia al
lenſidie ouero agliandamenti delle beſtie
diſpoſto o chiuſo & diſeſo dal nocimēto
delalor roſura. Et ſe gli e diſpoſto allēſidie
delle beſtie e meglio che inalcuno luochō
chiuſo libero dallōbre: latera de qual lo
gō ſia ſoluta dolce & alquāto letaminata
& optimamēte colle marre cauata & maxi
mamēte lanoua leuata diſocto inſopra.
Tucti iſemi & rami & piāte due piedi di
lūgi o dūo nel ſemenazio ſi piātino. Cioe
ſe iſemi ſon forti come quegli de le nocie:
delmādorlo & deſimigliati ſingularmen
te ma ſe ſono deboli ſi come iſemi dellaui
te: del melagrāo: della palma: del pino et d
ſimigliati ſe & quattro ſenegiūgano inſie
me & pongano accioche la debile uirtu de
luno ſia aiutata per laiuto dellaltro. Et poi

per cōtinuo & ſpeſſo cauamento ſidiſſipi
no & diradichio lherbe che uinaſcono &
nō uiſeneſemini alcūe: facciaſi ancora in
affiamēto nel tempo del gran caldo morti
ficāte come quella che di preſente e cauata
depozi ma deſi torre quella depaludi &
delle piſcine: o delle corrocte foſſe: o ſia d
pozi o diſori: purchē poi ch ſara tracta ſia
in alcuno luochō poſta & il ſole labbia te
pificata & corrupta: alaqual uarra molto ſe
uimeceterai un poco diletame: & q̄lla ſpeſa
mente muoui & ingrassi. Et quando la ſō
mita delle decte piāte harāno ſcampa la
giuria dela roſura dele beſtie ſi deono traſ
ponere cō tucte le radici alle foſſe cioe nel
luogo douai diſpoſto che poi cōtinuamē
te ſtiano. Allato alle quali ſicha un palo &
guerniſcilo diſpie ſe ti parra che biſogno
ſia. Ma ſe logo e chiuſo & e ſicuro dalle i
giurie dele beſtie incōtanente iſemi i rami
ouero le piāte poni nelluoco nel quale cō
tinuo douerāno ſtare & daloro quello aiu
to il quale diſopra predixi i quelle coſe che
nel ſemenzaio ſono danutrire. Ma gliſpa
tii intra gli arbori ouer uiti ſi ſeruino ſecō
do la grādeza degli arbori & ſecōdo la prō
uata uſanza delle terre & ſpetialmēte ſecō
do che ſi dira in ſuo loco dicia ſchuna coſa
che ſi dee piātare. Facciaſi le foſſe late &
profonde ſecondo la grādeza della piāta
et delle radici: purchē nellarida terra o in
quella che e poſta apēdio ouero achio piū
profundamēte ſi piātino: et nellumida o
uero baſſa ſi piātino men profonde: & nel
la mezana mezanamēte ſi ſichio & ſe later
ra e tropo cretoſa ſimeceta i quella molto
pria ſoetigliato & trito letame & ſabbioe
& ſe troppo ſabionofa uiſimeceta illeta
me cō lacreta ita maniera che nel magro
terreno ſimeceta piū letame che nel graſſo
& illetame che uiſimecete non ſia di porco
ma degli aluri animali & bē matura: et quā

d iiii

LIBRO

do la piata dimetlica ouer saluatca si tras-
pone la parte uolta al meriggio si segni cō
segniale rosso. o i altro mō acioche traspo-
sta sia uolta: o i cōtraposta o posta a medesi-
mi cardini del cielo aquali dinanzi era sta-
ta. Et quādo metti la piata dentro alla fos-
sa taglierai delle radici tucto q̃llo che tro-
uerai magagniato. Et e da obseruare &
guardare che la terra nellaquale se pianta
non sia troppo molle sconciamēte sadata
alle radici: ma quella che e troppo secha per
la sua troppa sechezza consuma la naturale
humidita delle radici della pianta. Ma q̃l-
la che tiene il mezo intra luno & laltro pol-
uerizabile ouero dissolubile acioche con-
ueneuolmente sadata alle radici ouero a-
rami piantati siza radice & mezanamente
si calchi copiedi. Et se la necessita ti cōstri-
gera di piatire nel troppo sodo terreno du-
ro ouero molle si fidee prendere daltre lo-
chi & metter nela fossa infino al coprimē-
to di tucte le radici & infino quasi alo empi-
mento dalla fossa se di q̃lla harai abundā-
za. & i predecti piatamēti si facino del me-
se doctobre o di nouēbre neluoghi aridi:
& mōtuosi & caldi: acioche la troppa seche-
za si temperi iorno allapiata per lhumidi-
ta del uerno. Ma neluochi humidi & che
sieno inuallicelle & freddi piu conueneuol-
mente si piatono nel mese di febraio & di
marzo acioche la superflua humidita del
uerno & delluoco non amorti il calore na-
turale della debil piata. Et neluochi tēpe-
rati nellūo & nellaltro tempo assai conue-
neuolmēte si piantono ouero che anchora
sitra spiantono. Et queste cose lequali sono
decte hanno luoco propriamente in q̃lle
cose lequali con le radici si piatono: ma i se-
mi che si ponghono si debbon ficare sotto
terra nel mese di genāio nō piu adētro che
quatro dita aciochel seme i grossato & gō-
fiato del mese proximo di febraio incōta-

nēte che sentra primamēte il caldo del sole
& della priauera: la cortecia sopra & la no-
uella pianta metta & pulluli. & se illuoco
e caldo e seccho piu conueneuolmente si
pongano doctobre ouero di nouembre.
Et si irami che si piatono del mese di mar-
zo si sichano & pongono allor che faran-
no tagliati dallarbore conciosiacosa che il
uerde sugo sia allora sparto nella cortecia
nello piantamento dequali assai aconcia-
mente si potera fare. Ancora del mese do-
ctobre doppo lhumido autunno concio-
siacosa che lhumore el uiuifico spirito ne
la pianta non ancora sia fugito alleradici i
perochē se allora che nel tempo del gran-
de freddo fugiente alle calde interiora della
terra lo naturale calor del arbore & tradē-
te con esso lhumore & lo spirito irami o
ipampini che fideono piantare si ricidano
dalla madre poi che farano piantati debil-
mente cresceranno & allignieranno. Dice
ancora Alberto nellibro de pprietatibus
rerum: che nel piantare degli arbori si dee
considerare leta della luna. Et dice che in
tucto il nuouo lunare infino alla luna pie-
na non e daffare il piantamento: impercio
che si fa in quel tempo non bene aligna.
Produciera ifructi uerminosi & non du-
rabili. Ma largomento contro acio e q̃llo
chel medesimo disopra dicie proximamē-
te nel tractato del seminare in comune o-
ue dicie che allora e dagictare il seme quā-
do ha maggiore aiuto dal cielo: ilquale aiu-
to e nel crescimento della luna: impercio
che allora e aiutato il seme dal uiuifico lu-
me del sole & della luna insieme. An-
cora il ramo ilquale si pianta non si dee la-
ciarare ne di rompere in nullō modo. Et
quella parte dellaquale si spera radice non
si sottopongha ad alcuna ingfuria & que-
sto max: mamente si dee obseruar in quel-
le lequali hanno ipori ampi & rada com-

SECONDO

posicione di legnio ouero gran midolle: si come il falcio & la uite & simiglianti. Ma in quelle piante le quali hāno sodo & spesso legnio: si come il bosso & la sauina & simiglianti: forse fara pro se la parte disotto del ramo si fendera: & nell'apertura si mettera una pietruza: acioche la lunghezza de poro della pianta lhumore terrestre piu agievolmente entrante nutrischa la pianta & la faccia andare innanzi. & il cepo disotto che si dee fichare in terra si tagli con taglienti ferri & non con tagliatura ritonda: ma lunga per trauerso ouero schiantato & squarciato dallarbore spianti: ipercio che incotal maniera i poro per gliquali riceue il nutrimento hara piu aperti. Ancora in ogni piantamento che dopo il uerno nelo chi caldi & sechi si dee far peso che sia utile: se la fossa ripiena di terra mischiata con un poco di maturo letame sinnaffi di sugo: o la natura diletame legiermente acio che non sasodi la terra: & la fossa si lasci un poco uota: acioche nel caldo tempo raccolga le pioe il quale temperi la sua superflua sechezza. Ma in quegli piantamenti anzi il uerno si fanno fara meglio racorre la terra intorno alle piante & quella forteme te constringiere. Acioche la troppa humidita laqual impedisce la digestion dellhumore non si raccolga alle piante. Anchora i rami che si deono piantar innanzi sieno di dua anni che duno leuiti fori che quelli & di certi altri arogr liquali solamente si deono essere dunanno. Et eleghansi tali che siano allegri & sugosi risplendenti: & occhiuto di molte gemme. Et solamenti siano ridotti ad una materia: & in molti si taglia aconciamento la uetta disopra & si lascino in lungeza determinata: si come nel falcio: nella uite: nelluliuo: & nellolmo: a cui piace & in certi altri simiglianti a questi.

Dello innestamento.

cap. xxiii.

Linnestamento si fa in molti modi. Ma quello che maximamente uale acio che per esso laroza disposicione delle saluatiche simuta indimesticha disposicione et conueniuole alluso e questo cioe che delle simiglianti piante si faccia innestamento in simiglianti secondo la generatione & non secondo le spetie si come di pero in pero: & di melo in melo: & cosi daltre: Et pero se le diuerse piante per generatione sinnestano indiuerse: il nutrimento di co si fatte piante alterato & mutato ad altra disposicione appena nutrita bene: & forse corrumpera la pianta inesta per laragione laqual dixe della corruptione desemi degli animali & de campi quando di diuersi semi per generatione si mescolao & e dasape che itra tutte le cose animate le piante hanno piu simiglianza insieme. & benche infra gli arbori habbia differetia: impertanto il legno dua specie darbori non molto strame ne differete dallegnio della spetie dunaltro. & questo aduiene ipercio che la formale formae delle piante itra le cose animate & piu attufata & infra messa nella materia: et quasi mente o poco soppressa & leuata per laqualcosa etiam dio la sua uita e occulta. Aduienne adunque per questa cagionechel nutrimento di marbore ha la prima digestion sufficien te acio che non nutrisca laltre. Et agionta la seconda digestion per cagione dellaltre conuerte il fuoco in sapore & figura di fructo secondo che alla seconda si conuiene: & impercio ancora quando le piante sinnestano in quelle che sono dissimigliate adesse allignano & fructificano. Et in primo innestamento e secondo che dixi quando simigliante: quanto far si puo insimigliante sinnesta & specialmente in trocho o in tutti i rami tagliati si comme

LIBRO

spesseuolte ho prouato: Ancora dice Varro che l'onestamento e migliore nel dimestico arbore che nel saluatico impercioche migliori fructi producie. Anchora e migliore se si fa piu abasso nel pedale che in alto nerami imperoche migliore diuenta il mutamento nel tucto che nella parte. Et impercio che ogni innestamento e per si chamento duna in altra pianta & per forte legamento in tali maniera che la infra messa ouero innestata sparga quasi leuene i quella alla quale sinnesto: aduiene che quella la cui mollezza e tanta che piu tosto si contria & schiaccia & facera che si possa fichare & insieme legare non si possa in alchuna pianta innestare. Et impercio lherbe & icamangiati che hanno listipiti ouero gambi molli & teneri. Et ancora itropi teneri pollonciegli ouero rampolli mentre che sono in tal dispositione in nessuna pianta si possono innestare. & ancora impercio che cosi fatte piante dherbe tenere crescono ciascuno anno & sinfradano nel pedale & nerami non si possono innestare imperoche quella che sinnesta non tosto sapiglia & radicha in quella alla quale sinnesta. Ma e bisogno che in processo di tempo si fortifichi & si cōtinui in semi con quella in che e innesta. Adūque questa e la cagione perche la pianta tenera nō si puo innestare ne in tenera ne in dura ne in simile. Anchora non sinnesta conuenientemente in quella laquale e molto dura impercio che la molto dura non molto ageuolmente riceue a se leuene radicali per la sechezza del duro perforamento. Et impercio tali nestamenti spesseuolte non bene allignano: Ma coloro che nestano debbono eligere picoli rami & freschi nequali sia molto sugo & pocha durezza laquale possa sostenere ille zamēto insieme & che ageuolmente sia dal natural caldo aperta.

Impercio che questi cotati rami quando sinestanno tosto saprono inuerso quella pianta nellaqual sinestanno tosto & mettono in quella le radicali uene per lequali meglio sugano il nutrimento che non farebbono della terra. & impercio allora si piglia megliola piata che se fussi ficta dietro alla terra. Et questa e la cagione dell'onestamento fuori di quello che di sopra e detto nel presente libro oue si dice di quelle cose lequali fanno alla generatione & al crescimento delle piante. Ancora i pollonciegli ouero rampolli che sinnestano debbono esser sterili: impercioche quelli che fanno fructo ponghono & mettono tanto nel fructo che non ageuolmente posson uenire al debito crecimiento. Et ancora quelli che dinouo son nati per le predecche ragioni si den torre. Ancora quegli che sono ochiuti di molte & grosse gemme & spesse: imperoche doue fara la moltitudine delle gemme grosse & spesse: iui sia labondanza della gieneratiua uirtude: laqual consiste & e maximamente nel humore: ouer sugo digesto & spesso: & optimamente insieme mischiato nelle giemme & dalospito leuato. Anco deono essere tagliati dalla parte orientale dell'arbore: imperoche in quella piu che in altra parte e caldezza & temperata humidita per lo illustramento del temperato caldo del sole lequali son cagioni diuita in tuetti gli animati. Ma benpercio allignano quegli che dall'altra parte si prendono. & e bisogno di sapere che molti sono i modi dell'onestare iquali optimamente sapigliano et mutano la pianta di saluatica in dimestica. et il primo e che il ramo di quello arbore ilquale intēdi di dimesticare si tagliano tuetti per lo trauerso oltre la meta del midollo et legansi incōtanente a modo che si sogliono legare le fite ouer piaghe et iui si metta d'orno e

SECONDO

ra ouero loto alla difensione della piau
et del nocimento di fori: et acioche non si
possin rompere o lelor piaghe aprirsi per
dimenamento di ueni si deono ghuerni
re di conueneuoli pertiche: et incontanen
te consideratala piagha la parte disopra p
ducera fructo correcto i sapore per cagio
ne della digestione del sugo facta nel no
do: et propriamente questo innestamento
si chiama tagliatura ouer tagliare: il quale
non muta la pianta in altra specie ouer ge
neratione: ma fata di saluatica indimestica
trasmutare: il secondo modo e che uno
medesimo arbore si tagli nel tronco: ouer
pedale et presso il ramo disopra nel suo
troncone si rinnefti. Pero challora apiglia
dosi la pianta innestata pducie fructo dal
tra generatione in sapore et in quantita et
in figura che prima produciesset: et questo
modo fece tuata la diuersita che e tralle mel
te et le pere et tuati gli altri fructi: impero
che tanta e la forza del nodo et della con
uersione et rauolgimento de pori che pri
ma saluano: che el sugo rituto per linodi
et per li pori digiestiscono ad altra forma
di piantala qual forma si mostra nela qua
ntita et nel sapore de fructi. Il terzo modo e
nella uite et incerte altre piante trouato le
li crescono pella medolla: cioe che una gie
ma duna uite si taglia con tagliatura infino
alla midolla profonde et ritorta di cia
schuna parte attrauerso altretanto della
gemma duna altra uite si prende et in loco
dell'altra si pone et assi la legatura chome
negli altri nesti et allora sappiglia et fructi
ficha et forse che si farebbe ancho negli al
tri arbori. Ma nella uite e cosa prouata. Il
quarto modo dinneftare e quello per lo
le il ramo duno arbore sinnefta in uno al
tro arbore et alligna et fructificha in esso
per lo modo che piu uolte e detto et que
sto mo regularmente qdo fara de piu simi

lianti fara migliore: et piu tosto sappiglie
ra. Et propriamente si fa in quegli arbori
iquali hanno diricti i pori: et per le tuniche
di legnio prendono il nutrimento dalla ra
dicie. Ma questo modo et il secondo simi
gliantemente si subdiuide in piu mo
di. Il primo ouer luo modo e quello per lo
quale il rampollo si dee piantare si mette
ra la cortecia et il legnio della nuoua ma
dre. Il secondo e quando il rampollo si fi
cha nel fessio legnio. Il terzo e quello che si
fa a modo di mpiastro. Il quarto e quello che
si chiama abucciuolo: il quinto e quello che
si fa nella pertica uerde de la medesima o nel
falcio pertugiato. Ora e auedere di tuati
per ordine: il primo modo per lo quale il
pollo si mette intra la cortecia et legnio si
fa cosi. Cioe che il troncho in luochosple
dido et bello et sugoso si ricida con sega ta
gliete et si cuopra dalla parte disopra col
la faccia dalla cortecia et poi si leghi con
uincho di falcie o dilio. Et quiui tra la cor
tecia et legnio si mette un conio di ferro o
uero d'osso che di gradi infino al taglio del
luna parte piana et dall'altra quasi ritondo
et cio si faccia consideratione et riguardo
siche non si fenda la fascia della cortecia.
Et in quel luochocauatone il conio incon
tanente si fichi la uetta ouero rampollo ta
gliato dall'una parte disotto salua la midol
la et la cortecia dall'altra parte leuatane la
pellicina ouer puciolina di fuori in tal ma
niera che al troncone ouer pedale fac
sta la tagliatura del rampollo il quale stia sop
ra il pedale quatro o per infino a octo di
ta. Et ordinaremo per la qualita del pedale o
due o tre o piu rampolli et lasciereno spa
tio di quatro dita o di piu infra loro et coue
neuolmente porreno illoto disopra et ac
cierenui et legherenui una peza et questo
modo optimamente alligna: ma non si po
sso del mese di marzo ouer d'aprile con

LIBRO

ciosia cosa che allora si puo illegnio dalla corteccia legiermente partire: ne ancora si puo fare se non i grosso pedale o in me zano: & in quegli arbori iqli hanno gros sa corteccia & grassa si come e il ficcho il pero: il melo il castagnio & simiglianti: & ancho cosi facto ineltamento alligni & fa prede maximamete allato alla terra: & an cora i ciaschua parte del pedale & de graf ti rami. assai conueneuolmete sappiglia. Ma per lo meno due ani. ha bisogno da iu to di pertiche per lipeto deueti. Il secodo modo ilquale sifa nel fesso troncone ouer pedale si dee fare inquesta maniera: cioe che si segi il troncone ouer pedale & puli scasi di sopra al modo predicto: & poi si fe da i quella parte laqual e piu sugosa & che in quelluogo paia hauer la corteccia piana & conueneuole alla aghualianza del ram pollo: laqual cosa maximamente trouerai cola doue maggior spatio intra la corteccia & la midolla per labondanza del nutrimen to che corse & ando a quella parte. Ma se inanzi che fedi legherai tre dita presso ala sommita del pedale difenderallo da tropa lunga fessura poi apresso formerai nel ra polo il conio due dita opoco meo lūgho ta gliato disotto da ciaschua pte salua la mi dolla & aperta la fessura co alchun conio. Et delabbri della fessura togli uia ogni la nugine se ui fussi colla puncta dū piccolo coltello hauuto ficherai entro il rāpollo i tal maniera che la corteccia saguagli alla cor teccia della pte dentro: & illegnio allegnio dalla parte di fuori: acciochel sugo intra le corteccie & ilegni possa piu liberamente trapassare: & ancora la tagliatura del ram pollo optimamete al: oco della nuoua ma dre sacosti. Et poi tolto uia il conio accio che per se stesso il rampollo messo nel tron cho spōtaneamete si cōstringha si dee po re sopra le fessure & corteccie che si deono

cōfungere alquauto della corteccia del me desimo arbore o dipanno lino incerato et strettamete con un uincho si leghi: & poi messa prima sottilissima poluere nella feditura di sopra cōueneuolmete sopra il pe dale & legatura si dispongha lacreta molto serrata et stretta con un poco direna & di bouina secodo che dice Cato ouero cō ce ra adifensione del caldo del uento: & della piousa & falcisi cō peza. Et io lopiu dimile uolte puato & sempre o trouato che basta solo lacreta ben calcata & stretta senza ster co bouino & rena: o cera & poluere nella feditura. Queste cose ancora farāno p ac ciochel uapore che sale dalla radicie alnu trir il nuouo rāpollo uscēdone fuo ri nou glisia negato & tolto. Et e danotare che co si facta opatione & acto: siuari secodo la di uersita della grossezza & sottiliezza dello stipite che si dee ineltare & del tagliare del conio del rāpollo: ipoeche o il pedale che si dee innestare e molto piu grosso chel rā pollo: o egli e poco piu grosso oniente piu Selpedale e molto piu grosso possi fēder i due modi: luno modo e che dalluna parte solamete isino al midollo cō conueneuole scharpello accio sifēda & quiui solamete si mecta uno rāpollo cioe uno rampollo: & qui due rampolli cioe uno: da ciaschua pte si pōgha: o un solamete secodo che piace ra dalluna parte rimanente l'altra uota. Et sel pedale e uno poco piu grosso chel ram pollo di necessita sifēde pel mezzo & sola mēte riceue uno rāpollo. Ma duonq sola mēte uno rāpollo sifēde porre sifēde il suo conio formare ita maniera che la tagliatu ra facta da ciaschua parte rimangha later za parte cōueneuole corteccia: ma nella par te laquale dee star ifral pedale nīcte dicor tecia siuegha: ouero che un pōcho ueneri māgha secondo quel modo nelquale nje glio il rāpollo: cosi nella corteccia come nel

SECONDO

legnio del pedale di fuori & dētro segarli
ma doue due rāpolli si deono porre fide fa
re la tagliatura del conio delle due infino
pō alla midolla: laqle apoco apoco accie
da & uada alla midolla & altaglio: dall'al
tre due pū sia q̄si dūa medesima latitudie
fiche la pte un poco piu lata pmanēdo cō
tucta la cortecia con la cortecia della ma
dre d fuori si raguagli: ma la parte piu stre
cta rimossa & tolta uia la corteciola uer
so la midolla del pedale si disponga & me
cta dētro. Et sel pedale e uguale al rampo
lo che sinnesta formisi il conio ita māiera
che dallūa & l'altra parte sia cortecia & di
ciaschūa parte seghuagli & postoui la cor
teccia ouero pezuolo ouuincio soctile & fe
so o cō cordella cō poca strettura si leghi
& poi con creta ouero con cera & con pe
za si fasci. Et questo modo alla terra & inal
to & nelle somitadi ottimamente sapiglia
& ua ināzi. & tucte queste forme lequali si
fāno fesso il pedale si possono cōuenueol
mēte fare del mese di febrato & di marzo
anco del mese d'aprile sel rāpollo fara pri
uato dogni tenera pte. Et fassi meglio se
ran colti innāzi che mectino & lūgamēte
si serbano socterra il uoco freddo & om
broso colle cie scopiti fuori. Et ācora lōne
stare del mese di giēnaio facto cō riscalda
mēto di fuoco sappiglia concio si cosa che
col suo adiutorio il fueo raccolto insieme di
scorra. Ma allora fara lōnestar miglior di
tucti glialtri & che meglio sapiglierā quā
do gia ala cortecia fara entrato el uerde su
go. Et quādo legiēme cominciano auscir
fuori. Et io ancora o facto nesti itorno al
principio d'agosto de rāpolli nati in quella
state & maturi assai cōuenueolmente sapi
gliorōno. Ma cotal e inestamēte si deo far
apresso alla terra o un poco soctessa accio
che loracoglimento della terra ouero rin
calzamento la pianta inestata si difēda al

laquale fara molto pro se idella alcuna fia
ta sinnesta o che alquāti di fia cō alcūa om
bra di feso: ouero chalcuno uasello di stilla
te uisi sospēda. Et cō questo cotal adiutorio
si potra ācora il nesto ialto formare. Fassi
ancora secōdo che dice Varro questo ise
tamēto aconciāmēte nello extiuo solstitio
& nel segnio della canicula & maximamē
te nel ficho secōdo che āpiamēte nel trac
tato dellōnestare e scripto: Et possi ancora
questa gieneratōe di inestamento che si fa
nel tagliato pedale fare socterra & circa la
terra opocho di sopra oue sēza dubio ira
mio iegli inestati sapicchono & crescono
meglio che in tucti glialtri luochi: impcio
che quiui il legnio & la cortecia per bene
ficio della terra che uisachosta humoroso
diuenta: lōnestamento del quale lucho
piu si cōuene alle picchole piāte nelle qua
li si fa inesto. Ma se la pianta fara mezana
mente grāde fara piu utile & aconcia co
sa inestarla neluochi doue la cortecia sia
splendida bella & sugosa che di tagliarla o
uer fenderla apresso la terra per lo nocimē
to degli animali. Et anco per che lo fructo
suo si nudugirebbe in molti anni ma bene
e uero che quanto piu abasso si fa tanto il
fructo piu si dimesticha secōdamēte che
di sopra fu prouato. ma se fara arbore grā
de chabia molti rami: nessuna cosa sia piu
utile che segare i rami iluochi begli & splē
didi & quiui inestare quāti rāpolli tipia
cera: ma si fara la arbore uechio intanto che
le cortecie de rami sieno troppo uize et cō
sumate de humor cotal arbor si fidee la sci
are tagliato infino al seguēte anno & allo
ra sinnestāo piu allegri & freschi & che sie
no nel piu aconcio lucho della piāta situ
ati. Tagliati glialtri d'atorno & gictati uia
lq̄li rāpolli potranno esser tanti quāti pia
cera allo inestatore impcio che cotal
arbore sufficientemente nutrichera ogni

LIBRO

numero de rampolli. Et quello modo din
nestare che Palladio appella ipiastrare se-
condo che gli medesimo dice sifa in questa
maniera cioe che la gema degli rami noue
gli & giouani begli & abondeuoli: la quale
mostra dandare i anzi senza dubio siede se
gniare datorno due quadrate dita i tal ma-
niera che sia situata nel mezzo sottilmente
co taglientissimo scarpello sene lieui ital
modo che la gemma non riceua lesione. Et
acora di quello arbore doue uolemo ine-
stare filieui similmete lompiastro cola ge-
ma al predesto luogo bello & abundate
& quiui allora calcato & stretto cõlegami
sidedbe accostare & trignere senza lesioe
del germoglio intal misura che quella ge-
ma che sapiastra richiuda & riempia illuo-
go della prima gema leuata: allor co loto
si debbe sopresso ugnier & ibractare lasci-
ando la gemma tutta libera & aperta alla
qualcosa molto e utile se allora sipone una
pezuola con ciera sopra la giunctura & la
fenditura o fenditure delle cortecce al mo-
do che disopra e narrato adifensioe deno-
cimenti disuori & aretenimento del nutri-
uo sugo & del calor uiuifico & dopo que-
sto seghera i rami disopra & gli stirpi acio
che la madre uolendo nutrire i proprii ra-
mi altrui. si adessa per utilita conceduto non
abandoni & lasci aprire. Et poi passati. xx.
giorni sciolti i legami trouera i la gema del
feme fuori mirabilmente nelle membra del
laltro arbore essere mutata: & questo mo-
do si dice che si puo fare del mese di giugnio:
ad uegnia ch poco prima & poco dipoi si
pigli: burre che si prenda conueniente ge-
ma. Et il modo che uulgarmete si dice ab-
buciuolo il quale proxiamete detto e &
molto simigliante in qsto modo cioe che
un piccolo buciuolo di grosseza dun dito
grosso co le gemma in mezzo leuata da no-
uello rampollo semeete innouo rampol-

lo dua grosseza medesima: & ch la sua cor-
teccia sia in tre ouer quattro parti fessa &
spogliata in tal maniera commesso: o sia la
gema che simeete posta sopra illuogo de-
la giemmaleuata o no: nondimeno senza
adiutorio dalcuna leghatura o dalcuna al-
tra cosa alligna & sapiglia: ma ogni circun-
stantia di ramuegli siede rimuouere acio
che non toghino il nutrimento a quello che
e innestato. E se la corteccia pede in sino
adun mezzo dito di grosseza sitagli dara
adiutorio al necto o se acora sitagliera ital
maniera ch il buciuolo ch disopra simeete
sottilmete saghuagli alla rimanete cortec-
cia del pedale & per qsta cagione siede por-
re una pezuola & poi la creta sopra la giun-
ctura & sopra il buciuolo: lasciando libera
& scoperta la gema. Et poi acio che la creta
non caggia si dee con peza lina fasciare. &
questo modo dinnestare sifa del mese di mar-
zo dache la corteccia sidiuide & parte dalle
gnio & acora del mese di aprile & di mag-
gio se i rampolli inanzi che germio colti si
cõseru in alqto sotto terra in luogo freddo
& ombroso acio che non pululino ne me-
tino: ancora e puato nel mese di giugnio
itorno alla fine: & acora del mese di iuglio
che un piccolo buciuolo colla gemma le-
uato dinouissimo & tenero rapollo: et mes-
so acora in uno altro nouissimo di quella
medesima grosseza o aghuagli si la gema
o no optimamete sapiglia senza alcuno aiu-
to di legatura o daltra cosa: & cosi questo
modo como il proximo detto disopra: il
le impiastare ha solamente luogo i quegli
arbori ne quali il sugo e grasso nella cortec-
cia: si come nescichi: negli iului ne castagni:
neperi: & simiglianti. Puossi acora senza
taglimento del rampollo che sinnesta leua-
re il buciuolo & il dimetico apetto di quel-
la grandeza dalluna parte tagliato metter
in quel luogo & legatolo col filo si debe co-

SECONDO

redare al modo predecto: & q̄do pare che sia apreso taglissi lo stipite ouero pedale di sopra al bucciuolo: impercio che la sōmita ouer uecta che uisilascia piu fortemēte attrahe il sugo a saldare il bucciuolo. Et i questo modo sene possono in una uerga ouero rampollo molti dūa medesima & didi uersa spetie formare: Ma il modo che sifa nella ptica delo amedāo o nel falcio sifa in questo modo cioe fori la pertica ouero bastocciello uerde de decti legni cō soctile & triuello: intal mīfura che tra luno & laltio pertuso rimangha spatio dun mezo pie et messuui dētro i rampolli colla cortecia alquāto raschiata ouero rafa si mectano nella fossa agiacere corampolli uolti insuso: si & ita lmodo che almanco alcuna cosa della sommita della ptica del falcio rimāgha sopra la terra. Et leuato quindi passato lāno tucta la materia & tagliatura la piāta in tra rampolli mectera i ordinata fossa ciaschūa piāta adorna di molte radici alla quale per la uentura fara pro: se le loro fessure cioe fessure optimamēte dātorno siturino con la creta ouero cō laciera a sfermomi alcuna persona che haueua prouato questo inestamēto i palo di falcio uerde bucato so lamēte ifino alla midolla & dixē chāueua messi i rampolli dughuale grosseza rimofa la cortecia q̄tūque entrauono nel pertuso: accioche la cortecia del rāpollo saguagliassi alla cortecia del palo: & che aueua turato ogni fessura cō ciera & haueua posto il palo agiacere quattro dita socto terra in lucho acquidoso, ita lmodo che del palo non apparue sopra terra altro che solamente i rampolli: & che optimamēte sēra appreso: & legato il tronco i tra rampolli dixē che gli aueua piātati ciaschuno per se & optimamente suprefono. Racōta anco ra Collumella unaltro modo di nestare & dice che per ifino ala midolla la robore si fo

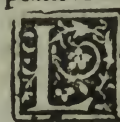
ri con succhiello & che la piaga ouero pertugio legiermēte sia dentro iclinata & tractone prima ogni roctura uisidee strectamente fichare la uite ouero il ramo molto sugoso: misurato alla misura & mō di pertuso lasciando dalla parte di fuori una gēma odue & poi icōtanēte sīde il decto luogo cō diligētia dargilla & dimuschio coprire. Et i simile modo dixē ancora che le uitē nel luluio si poteuāo inestare: Et i duo modi p̄decti acōciamente si possono fare del mese dimarzo & nel principio dapiile & nella fine di febraio q̄do il sugo uerde & nouello dissoluto plocaldo dellacre nella cortecia simuoue: p le f̄ decte adēq̄ e māt fēsto ch̄ aduegnia che lo inestare che sifa i simigliati piāte sia migliore: n̄ dimēo i dif simigliati molte siade sapprede & alligna & fa marauiglie ifinite leqli si māt fēstano acoloro ch̄ sperimētare le desiderāo: & che icotali cose se exercitāo. Delo inestamēto & tagliamēto p leqli le piāte si mutāo adifpositiōe delle dimestiche. cap. xxiiii.



Er le cose ch̄ di sopra sono de terminate uedemo & sappian che le piante saluatiche sono spinose & sabbiose nella substantia della cortecia & dipoche frōde & dimolti fructi ma minori in quāta & de de piu acuti & caldi & secchi sughi: Et tucte queste cose nō dubitiamo ch̄ aduegnia alla piāta per cagione del suo nutrimento Et impero la pianta in tucte queste dispositiōi simuta per lo nutrimento del cultiuatore del campo in contrarie dispositiōi: la spinositate aduiene per lumido nutrimentale accēso il q̄le constrecto dandare dalla midolla alla cortecia per cagione del suo accendimento. Et questa cotale piāta simuta i dimestiche per abōdanza dhumido & non soffera lacedimēto del caldo: ma rōpelo & non lascia ragunare il terrestre ma

bagliarlo & fallo correre ne pori della pianta. & similgiamente labondanza di quel medesimo humido discorre in maggior diuisione difoglie. Et qsto ancora fa acioche ifructi delle dimestiche siano maggiori. Et imperoche lhumore delle saluatiche e poco & soctile per lo piccolo nutrimento di quelle fara lhumore delle dimestiche spesso & uiscoso & pendera adstemaricitate p la sua abbondanza & per lo mischiamento dell'eterna dato & conceduto adesse. Ma lhumore dipicola quantitate & soctile agieuolmente si spande dal caldo & di iude si i molte parti: & impero sono molti innumero ifructi degli arbori saluatici: & non sono micha uerminosi ma interi & saldi: & che negli arbori lungamente perseverano: impoche soctile & poco humore non dilleggeri si corrono & chiude il poro della uegetatione p loqual fugo dell'arbor maximamente quanto in quel medesimo humido sia si chome nel proprio subiecto acuto caldo. Ma la bondante humore uiscoso spesso & humido scorre p gran parti in una. Et non e dague uole diuisione impero che il suo calore e pigro & non acuto. Et impercio si fanno di gran fructi: & non tanto innumero. si come si fanno del poco humore soctile & acuto calore & il suo tepido ouer pigro calor lascia chiudere il suo poro p loqual fuga dall'arbor. sicche molti di chosi facti fructi cagionano etiam di inanzi che sieno maturi & agieuolmente iuerminano: & inodi deesti maximamente sono quella cosa la quale ameda & digiustifica il fugo nelle dimestiche piante i quali nodi regono lhumido nelle loro tortuositati & pori transuersali infino a tanto che si maturi & puogha a sua uoce sapore & cotale e il loro mutamento p instantamento di mestichi arbori. Ma quelle piante sono della generatione delle biadi & decamangiari si dimesticano solo per cultiuamento & ci-

bo incioche le loro substantie diuentono maggiori & piu molle ouero morbidie: et il loro sapor et humori diuentano meno acuti p la cagione di sopra narrata. Et la soctilita dela cortecia: et pineza ancora la quale e nelle piante dimestiche: senza dubio aduene per la bota et abbondanza del nutrimento. Dequali dispositioni et in quali si muti la pianta saluatica in dimestica. cap. xxy.



Apiata nella sua generalitate ha bisogni di due cose si come il padre ouer generatione luna dele quali e la materia di che si fa: et l'altra e il loco della sua generatione: impediscie alcuna uolta la salugine la materia: imperoche si secca lhumido radicale di le piante. Et la ragione ouero exemplo e questo: cioche le terre false mischiate insieme ouero seminate di sale diuentano sterili. Et iluochi coperti di perpetue neui al tutto non si confano alla generatione delle piante. imperoche hauemo per sperimento puato ouer trouato selancue e remotissimo dateperamento per lo freddo del ghiaccio loquale e mortificatiuo. Ma conueni sapere che se alcuno luoco in se temperato sia il uerno diueui spesso coperto riceuera abbondanza per tre ragioni: luna dele quali e che la forza della terra e uaporante spessamente s'itorcie et riuolge alla terra per la copertura dellancue. La seconda ragione e che la terza coperta ouero bagnata dala neue che spira adessa dona alla generatione conueniue nutrimento humido: il quale apoco apoco et per uincinde distillanti alle parti della terra di sopra ifonde et mada giu continuamente uigore al nascimento delle piante. La terza ragione e perche l'ancue per la sua fredura laquale circunda il luoco contiene et strigne il uigor de principii generanti acioche non suapori: et cointena la facia ouero cortecia della terra acio

SECONDO

che non mandi dentro nell'interiora della terra i vapori generati iquali ragunati alla cortecia ouero faccia della terra entrano nelle radici delle piante: et porgono loro nutrimento et generatione di materia laquale entra nel mescolamento delle piante. et secondo che noi diciamo che loco perpetuo in freddo per cagion della neue non e conuenevole alla generatione delle piante: così in quel medesimo modo nel uochi salsi et sechi non molto appare la generatione delle piante per lo rimouimento de lochi da temperamento. Onde questi lochi li quali hanno molta falsugine sono di molta sechezza et per lo conseguente di molta fredura impercio che el caldo complexionale non si fortifica ne s'irritiene se non nel temperato humido. Et se alcuna uolta in cotal lochi e altro calore sia ardente et consumante: et col caldo non rimane ma ne suapora fori adusto freddo et mortificante quelle cose che forse doueua nasciere. Et il segno la di questa terra e che scema et rannichia per la sechezza et per la fredura imperoche si dilunga dal caldo et dallumido: iquali rilieuan et fanno crescere il uochi et leuare in alto per laqualcosa la terra dolce laquale abonda nel caldo dissolvente et nellhumido uaporante spessamente si lieua in colli et in monti et la terra di molta falsugine sabassa et s'achude giufo. Ma ne lochi caldi per la conuenenza delle piante et delluoco bene et aconciamente nati allignano. Et i cotal lochi lacqua e dolce forte et ben digiasta impoche dal caldo di così facto loco et dalla profonda terra s'itra et attrahe et mescolasi bene et digiesticie dal caldo del loco terminante. Onde la decoctione dellumido si cagiona dal caldo che non molto arrostita et triarda: et in cotal lochi abonda il caldo per due cagioni: l'una delliquale e il calore del loco ritene il cal-

do. Et la seconda e il calore del sole ilquale per alcuna reuerberatione si moltiplica sopra quel luoco. Et il calore delluoco e si come instrumentale: ma il calore del sole e siccome terminante & formale & quasi uiuificante. Et impercio continuamente si forma lumido nelle piante. Ancora laere e mischiato allumido di cotal uochi iquali aiuta a questo cioe che lumido spirando su escha fuori in figura di pianta: ma imotti impercioche sono cõcaui & uaporosi attraghono gli omori delle loro cõcauitadi: & aqsto aiuta la molta chiarezza del sole de razi & delle stelle: & molta reuerberatione nella costiera del monte & maximamente nelle salite de monti: percioche ad essi si fa reuerberamento di ciaschuna parte della terra. Et percio il loro sauacia la decoction del lumido maximamente nellato uolto a caldo del sole cioe intorno al merigio placifica molte piante & bene ricotte allegniano nemonti & specialmente delle neui. & pero lhumido attratto alla cortecia del monte per la figura della achina continuamente scorre aualle. Et impcio lhumido che rimane di sopra optimamente si cuoce: ipoche meglio e uincto dal caldo quando non e troppo ne altucto si secca: impercio che continuamente s'itrahe fuori della cõcauita del monte & si nutrica & mantiene dalle piouue & dalle rugiade: & qsta e la cagione perche nellalte costiere de monti nascono i uini piu odoriferi & le piante & son alquante piu seche. Et apie de decti monti sono le piante & i uini piu humidi & meno digiasticati: & le piante piu spesse & piu grosse per lo molto humido che discende continuamente acota uochi dalla sciesca del monte. Sono ancora certi uochi che o ipiano o i monte che sieno: sono di perpetua sterilita & questi s'appellano heremi ouero deserti arenosi & salsi: & in cotal terreni uinci la

LIBRO

tal lūgine & la secheza. Et intra le reni di q̄sti cotal lochi sono raritati: imperciò che le parti delle arene sono contigue & non sono cōtinue insieme cōposte. Et la pianta nō si puo gienerare del uapore cōtinuo: il q̄le e sparto p la circūstātia del loco a molte parti cōtinue dalla uirtu del sole uaporate. Adūque i cotali lochi o al tuto piāta non uinascie o se uinascie sie rara & debole: si cōe e la sassi fragha & certe altre piccole graminie ouer herbe. & pō nō acostandosi le parti dellocho insieme p cagione dela adustione ouer riardimēto e in possibile che le parti del uapore siano acostati insieme o disolida ouer salda essentia p la q̄l cagione ācora expira infra larene p diuerse pri & nō si ferma in pianta. & anchora il nobile loto il quale e neto & libero dalla terrefricta grossa p la sua uirtuositate: tosto pducie la piāta grassa damāgiare. Ma la piāta che nascie sopra le dure pietre perdifecto & manchamēto dhumore apena dura & cresce lūgo tēpo. & pero la pianta laqual dura & cresce ha bisognū di terra & dacq̄ et daere. Et q̄ste cose radeuolte la piāta nella durezza della pietra. & una ltra cōsideratione cha diuene dalluoco ouer sito della piāta. Onde se la piāta fara in loco che sia presso al sole cioe nel dirictio riguardo & aspecto del sole uerso lorient & uerso il merigio piu tosto nascie & cresce po chel caldo del sole che sta dirictio sopressa & lūgamente: piu cōueneuolmente & piu fortemente muoue il suo humido: & quādo la pianta fara ad aquilone & occidente in tal guisa: chel sole tosto declini da quella la generatione di cotal pianta & anco il suo crescimēto si ardera: & q̄sto aduene idue maniere cioe o naturalmēte: o per acidēte: quando alcun loco per cagione demonti o per altre cagioni riceue & prende pprieta dorient ouer doccidente. Similmente

se nel loco dela piāta fara acqua fredda grossa che rachiuda i se aere o uapore aere: la quale p la sua fredura & spesseza non la scia salire ouer euaporare: cotal loco nō la scia le piante nutrire in grande nutrimento. Et in quel medesimo modo ipedisce il crescimēto delle piante la secheza ritenuta in alcuno loco p lo difecto dellhumido nutritiuo: pche allora el natural caldo si spande alle extremita del loco & ad opera in quella ardendo & turando i uapori del le uie secōdo che sono riturati nel terrestre adusto: et allora lacqua che nutrisce etiam dio se uifusse presente nō harebe gli andamenti & leuie p le quali euaporasi il nutrimento della piāta & la piāta rimane priuata del nutrimento & percio nō cresce cōe farebe assai. Dellochi i utili & utili alla generatione delle piāte. cap. xxvi.

IA terra e uuo degli elemēti delle cose generate il cui naturale loco e nel mezo di tutto l'universo nel quale loco naturalmēte si possa & sta ferma. & adesso si muoue naturalmēte quando da esso fusse rimossa. Et e fredda et secha naturalmente: ma acidentalmente riceue mutamento p le cose di fori. Et il suo essere nelle cose generate dona adiutorio a ritenere et a fare star fermo et ancora seruare le figure et le forme. Ma nelle terre secondo che dice Palladio e da cercar et a domandare se conditade et abondāza i questo mō cioe che la zola ouero gleba non sia biancha et eruda et che non sia magro sabione senza mischiamento di terreno et che non sia sola creta ne magre et asciutte harene: ne ghiaia sterile: ne pietrosa magrezza di palude harenoza o amara: ne terra uliginosa: ne tucta areosa et sterile ne uale troppo oscura et magra: ma sia lazola solubile et quasi nera et sufficiente a coprirsi collo iurighamēto del

SECONDO

la sua gramignia ouer che sia di colore mischiato laqual se sia rara per mischiamento di terra cretosa et grassa diuenta uiscosa. et quelle cose che produciua non siano scabiose neronchiose ne riarse: et che non abisogno di fugo naturale. Ma perche altra terra si conuiene al formento et altra e piu conueniente et amiche delle uigne et da sapere che quella e utile a seminarui grano laqual naturalmente et per se medesima produciue le bio el uinco: & grassa gramignia: la cana: il trifoglio: et i grassii roui: le prugnie saluatiche: le lappole il farfaro laciuta: la malua et tutte altre herbe di questa maniera le quali per la grossezza et ampiezza delle lor foglie dimonstrano abondeuole et allegro terreno. Et il colore della terra non e molto sollecitamento da cercare: ma la grossezza et la dolcezza la terra grassa conosciuta in cotal maniera bagnata la zolla ouero gleba con acqua dolce et rimena la alquanto: & se fara uiscosa et apichante e manifesta cosa che la e grassa. Ancora se la terra cauata della fossa et messa dentro et ripiena auanzera fara grassa: et se mancherà fara sottile et magra: et se tornera in capo et saghuagliara fara mezzana: la dolce si conosciue di quella parte del campo che piu ti dispiace prenderai una zolla et metterla abagniare in un uasello di terra oue sia acqua dolce et al giudicio del sapore inuestigherai se tutto il capo fara di quella medesima qualitate: et per questo anchora segniali conosciuerai quella che sia utile auigne cioe se fara alquanto di corpo raro et risoluto: et se le uirge ouer arbucelli che produciue sieno dolci et splendidi: piaceuoli grandi et alti et abondeuoli si conosciue il pero saluatico il prugno il rouo: et tutti lialtri di questa maniera et che non sieno roriti ne sterili ne languidi per magrezza. et queste cose che detto hauro gieneralmente della terra conueniente alle uigne bastino pero

che piu pienamente s'entra a terra nel libro delle uigne: Ma conciosioche cosa che molte sieno le generationi delle terre: che quale e terra grassa o magra: quale e spessa o rara: quale e secca o humida quale pietrosa o senza pietre: quale e montuosa: et quale e piana: et di queste le piu son uitiose. Ma per la differentia de semi et delle piante spesse uolte sono necessarie et maximamente e da sciogliere il capo grasso et risoluto in qualunque parte situato sia imperchoche cotal campo richiede poca fatica & rende grato frutto. et secondo questo in bontade e il campo spesso et grasso: il quale aduegnia che grande spesa richiegga impertanto risponde bene: ma quella e pessima generatione di terra la quale e spessa et secca insieme et magra et fredda: et cotal campo come cosa pestilente e da fugire. Ma conciosioche cosa che i capi sieno deputati auarie utilitati. Recita Varro che Catone lidiui se innoue generationi: et che gli scripselutilita di ciaschuno grado: Et dice che il migliore campo e quello doue le uigne possono fructificare et rendere molto et buono uino. Secondariamente e quello doue possa essere orto adacquato et bagnato. Il terzo e quello doue sieno scalcietti. il quarto oue sia oliueto. Il quinto oue sia prato: il sexto oue sia capo di grano. Il septimo oue sia selua da tagliare. L'octauo oue siano arbusti. Il nono oue sia selua di ghiande. Ma altri son che dicono che il primo in bontade e quello doue sono buoni prati perche nulla spesa richiegonno. Il contrario e nelle uigne imperchoche spesse uolte diuorano il frutto con la spesa.

Della terra et conoscimento della seconda et sterilita.



cap. xxvii.
E secondo che scriue Palladio il fatto delle terre non sia si piano che faccia stagnio ne alto ne

c. li

LIBRO

dirupato sicche rouini & schorra giu: & ca-
scato o uero soterrato ibassa o uero scotto
bassa ualle: Ne dee essere altissimo acciochi
nō sia grauato da tropo grā caldo & tēpe-
stadi. Ma diuerti q̄sti siti siede ciercai semp
lulile & lughual mezo. Cioe chel cāpo sia
apto & che lhumore delle p̄oue nescorra
fuori colla china o colle morbido & dol-
ciemente di docto & chiato p̄gliatri o ual-
le cōcerto tēpamēto & apro aere. Omōte
difeso dallalteza o cōtrapositione dalro
monte & libero dauenti molesti cō alcūo
adiutorio. O che sia alto & asp ma bosco
so & herbosio: ancora lapasta ouero sito de
campi che sono da elegiere sia cotale cioe
che nelle fredde prouincie il campo debbe
essere oposito alla parte oriētale ouero me-
ridiana: accioche per opositione dalcuna
gran montagnia aperto & dischiuso daq̄-
ste due parti non diuenti rigido per fredu-
ra: ma ne le calde prouincie siede piu tosto
desiderare quella parte de septentrione la
quale risponda cō ughuale bontade alluti-
lita & aldilecto & alla facta. Ancora dice
Varro che q̄tro cose sono da considerara
fuori del terreno per lequali lapossessione
piu & mēo fructuosa sirende. Et primamē-
te se laragione e molestata & infestata po-
benche illuogho sia abonduole nō dime-
no diuene iutile per gliladroncelli & furti
laseconda cosa e da considerare se nella p-
rimana regiōe sono huomini che compe-
rino quelle cose che sono dauēdere nel po-
dere: o che uendāo uille chadesso bisogna
no perche per questo la possessione e di
maggior fructo. Laterza si dee attendere
se illuogo fara troppo dalunga pero che le
cose necessarie aesso maageuolmēte sipor-
teranno: & impertanto e dagiudicare mē-
fructuoso. La quarta cosa che rende il po-
dere piu fructuoso sono gliandamēti & le
uie per gliquali icari o uero naut possin

portar uia & addute le cose necessarie. Et
acora dice che siede attēdere in che modo
iluicino dallato habbia il suo campo in ar-
borato pero che se neluoi confini hara q̄r-
cieto non potrai allato o uero appresso a
quella selua seminare: o uer porte luluos:
pero che intanto e per natura cōtrario che
non solamente gliarbori mēo fructificāo
ma etiamdio schifono & rifughono dēro
al podere & siripiegano. Et nel cōfine o
uero exrtemita fāno sterile la uie elterreo.
De guernimenti o uero chiasē degliorti:
& delle uignie. cap. xxviii.



Guernimenti delle uignie de
gliorti & de campi si fanno in
molte maniere percio che alcu-
ni sono che gli chiudono & cin-
gono disepifacte dipali' & diuinini. Et
certi glicinghono dipiante: dipruni & dal-
tri arbori: i ghuernimenti & chiusure del-
le fosse molto difendono dalo entramen-
to degli huomini & degli animali & dalla
ingiuria delle proximane acque che schor-
rono aluoghi che siedono difendere: &
maximamente se cotali acque hanno lerj-
pe alte & alzate si come sufficienti argini.
Ancora molto fan pro cotali guernimēti
alli campi & alle uigni troppo humide
& acquidose accioche ad esse discorra il su-
perfluo humore acquidoso il quale annie-
gha le piante: & conuertele in loglio & in
uena & impedisce la compiuta digestio-
ne dellhumore che nutrisce la uie. Et an-
cora questi fossati siedono fare grandi o
piccoli secondamente che piu meno sono
iluoghi acquidosi: & secondo che piu o
meno temono il nocimento degli huomini
& degli animali che uoluogliō entrare. Et fā-
noli ghuernimenti per decti per tucto il tē-
po della state se lacqua diso cterra o alla
che se nescosti raccolta nō impedisce: ne
gli luochi sō daffare dagosto disetēbre &

SECONDO

doctobre poche itali mesi maximamēte la
qua della spisse & della crosta della terra e
cōsumata. Ma come inuouī fossati sifano
manifesto: pero che dacia schuna parte del
lempieza sistēde un filo ouer funiciella &
seniafi. Et poi colle uāghe nella terra & co
gli azironi nel sabione sicauiō: & la terra
trita che rimāe di fuori cōlebadili si giēta
& leri pe colle zappe ouero uāghe & aziro
ni sifuliscono. Ma iuecchi fossati i questo
modo siripano & racōciano cioe che pri
cipalmente tuēte le cose che impediscono
scuatori si stirpino corōconi: & poi sirada
il fōdo colle marre: & la terra rasa collherbe
sigiēti fuori: & poi colle marre saghuagli
no leri pe & si formio secōdo che stare do
uerēano & poi liberamēte sicaui il fossato
adētro secondo che alcauatore piacerà: tu
ctauia e danotare che nella molto crotosa
terra nō sideo no fare leri pe molti pendēti
ma poco poche d po il gielato uerno ap
prestandosi il caldo della priuera sidissol
uerebbono & cascherebbono: ma nela ter
ra pietrosa ouero soluta leri pe non agiuol
mente rouinano & i ghuernimēti delle sie
pi iquali sifano dipali & diuimini special
mēte hanno luoco & maximamēte doue
nha abōdanza: & doe lamultitudine degli
arbari impedisce il piātamēto depruni &
illoro crescimēto iquali ghuernimenti co
me sifaccio emāifesto che fichati ipali acu
ti lūo dallaltro un mezo piede opoco piu
ghuerniscono disopra diuimini & dispie
& ancora con mēo pali & iuimini si fano
Ma sono piu debol cioe che fitti due o tre
piedi distanti quatro pertiche ughualmē
te dilūghi per trauerfo sileghano: & poi di
sopra diuimini o di prui posti per dirictō
sistessono. Egle chiusure che si fanno delle
piāte deprui & degli arbori i qsto modo si
faccino cioe che nelluocho della chiusura
sifaccia un solcho adētro un piede & alter

tanto lato: nelquale le piante leuate altrō
de sifipōghono luna dilungi dallaltra un
palmo o doue & colla terra che quidi sile
uera optimamēte trita sic: oprino leradici
& poi sicaui il fossato se in qlo medesimo
luoco sideo fare: & la terra sileui sopra lede
cte cose & quādo sara tuēta in alto leuato
potrassi fare chi uorra unaltro solcho et si
mil piātamēto si faccia. Potrasi ancora far
piu forti piantamenti chi uorra a piu forte
chiusure secondo il modo nel primo libro
narrato quādo sidisse delle tombe & delle
corti. Et e dāotare che la oue lachiusura e
molto necessaria sideo no porre piante di
pruni ma doue nō e tāta necessita & hau
pouerta dilegniamēte p cagiōe del fuoco si
posson acōciamēte fare piantamēti & ma
ximamēte quello disopra delle piante de
pruni: degli olmi: decorogni & simiglianti:
iquali piātamenti il terzo anno quādo sara
no cresciuti sirimondino ouero potino et
si pieghino. Accio che forti & spessi diue
ntino & si remectio oue perduti fussino &
poi quādo sara ne spesse & folte cresciute
sidispōghino & aconcino intrigate: & si
leghino oue bisogno sara: & non sitagli
no allato ala terra: ma uno pie sopressa nel
tempo doctobre & meglio nel tempo di
febraio et dimarzo si fano insin che le giē
ne hanno a igrossare et i questo cotal mo
do sempre sara no il uochi chiusi: et la siepe
diuentera spessa: et mettera nella sommi
ta de pali et nel mezo et nella radice: et di
quelle che nella schiera disopra son piāta
te sene poterāno lasciare alchune dilungi
lūa dallaltra certi piedi senza tagliare accio
che fructifichino o che per fuoco siserbio
si diputio a edificat. De onsi ancora porre
le piante depruni nella schiera disotto si
come sono le spine iudaiche: ouero prui
albi: o di prugni: odirose saluatiche: et di si
miglianti chabino spine spesse et acute. Et

LIBRO

glialberiche nella pte di sopra sidono por
re siano le prugnie dimettiche leqli colle
loro spine difendono & colla loro spessa
pululatione chiugono il loco: & il terzo ol
quarto anno seruono al foco & molto fru
cto rendono. O sia piatte dolmi: o di sal
ci: o piopi: o di nociucl: o dicotogni: o di
melagrani in caldo o temperato acere: & di
simiglianti arbori & maximamente di ql
li che agiuolmente pululano dalla radice
Tuta uolta e danotare che se la terra efre
da & dura itato che i essa malagieuolmen
te le piatte sapigliano si dispongano le piatte
de melicotogni colle radici ouero sanzef
se leqli non rifugono ouero schifono tal ter
ra. Ma se gli capo fara lolmo piu utile di
tutte laltre piatte peroche sostiene lasiepe
& lauite: & dona dilecteuoli fronde alle
capre & abui et dona uerghe a lle siepi:
& al fuoco & al forno: & e optio amoli la
uori. Ma se in qlle piatte ha difetto di pia
te si faccia cosicioe che uisportino altron
de colle radici copte & optimamente apa
rechiate. Accioche dal caldo & dal uento
sidifedeno o che firicogolino nel tepo che si
maturano ifructi: el seme fisechhi al sole &
seminate ouer piatate del mese di dicēbre di
genaio o difebrato finutriscono: accioche
nel seguēte ouero terzo ano agieuolmente
sabbia copia di quelli Palladio comando
che sicolgano: & della spina ouero pruno
che si chiama rouo canino & meschollin
si colla faria del horobo colla q macerata:
& poi ita maiera simischin nelle funi del
la straba che fra le funi sicofseruio infino a
principii della primavera & alloro in qllo
go oue la siepe sicee fare sifacino duo sol
chi dilunghi luno dallaltro tre piedi dalt
za di sei piedi: & per ciaschūo sifocterrino
con leggier terra le funi cosemi: Et cosi in
xxx. di eschono fuori le spine le quali cosi
tenere e bisogno che siano aiutati eo certi

adiutorii & giugnierasi per glispatii uoti i
laiciti traluno & laltro ma qsto mo occupa
molto del terreo. Della defensione & ri
paro cōtro allēpito defumi. cap. xxix.



Pessiuolte che isiumi colloro
empito schauono & schazao
leposizioni & fannole rouina
re: & alcuna uolta per loro cre
scimento & abbassamento del uochi pro
ximanti mondano & cuoprono le terre: si
che aluochi doue isiumi per loro rabia fa
no rocture: un poco piu suso si facciao pe
nagli: cioe che siano forti secondo l'impeto
del fiume: ouero che in quel medesimo lo
go fattussino ciste che uulgarmente inal
cuno luoco sichiamono bergulli con gra
dissimi corni dilegno dacia schun capo a
modo di crocie fatti & tessute di uimi &
piene di pietre. Ma doue labondanza del
la q cuopre la terra & annega lebiade si fac
cino forti argini accioche resistano allan
giuria dellacqua: Et se largie prolecto ial
cuna parte di uetera debole inanzi che ql
lo manchi unaltro sene faccia conuenue
le & buono dopo quello: & facto debole i
certi luochi sitaglia accioche icarri le bestie
gliomini siano constrecti discalpitare & da
dare su per largini facto di nuouo.

Incomincia il terzo libro dellauorare
icampi & della natura & utilita de fructi
che si ricolgon ne decti campi.



Isopra nel secondolibro
generalmente e tractato
del cultiuamento de capi.
Ora i qsto terzo libro di
ro singularmente del culti
uamento & utilita di cias
chuno seme & fructo che in essi siracoglie
& principalmente p ordine dal fabeto. Et
prima diro dellaia & grana che a ciascu
seme conuiene e necessario.

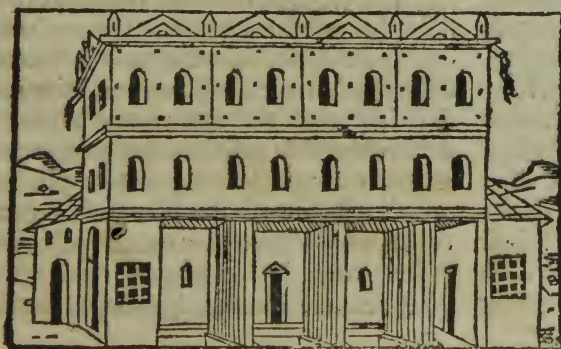
Dellaia dabactere.

cap. i.

TERZO



Aia n̄ dee esser dilāgi dalla util
la pche sia piu agieuol apportar
ui. Et accioche p la piu pressera
daltri uicini del signiore ouer
peurator nō sigeneri sospetto ma sia cōe
dice Palla. piana iterra ouero iufasso ra-
pianato ouer i loco doue pello calpestrare
dellūgia delle pecore: & p lomescolamēto
dellaq̄ sia calda: & presso allaia un loco alto
& piāo & puro nelq̄le sipōga ilgrāo siche
alcopto sipossa raffreddare & poi negranai
siporti laq̄lcosa uelofarapiu durare. Facia
un tecto ouero altra copritura & simigliā
te acioche nel tēpo delle subite pfoue labia
da mōda o presso a mōda siporti. Sia adū
q̄ il loco alto & apto dilūgi dagliorti & dal
leuignie & degliarbori fructiferi: & si cōe



alle piante piccole & tenere gioua
uileame & lapaglia: & cosi questo
cōe nūmco corrōpe & fora lefolie
De granai.

cap. ii.

Granī sīdebō fare nel
piu alto della casa d. lū
ri daogni fiato & leta
ne & italla il loco fredo
& uētofo & seccho. Ma facti igra
nai si come dice Palladio sīdebon
ibratar dterra & dimorchia: & so
pra il grano gietare foglie duliua
ltro ouero daliuo leq̄li q̄do saiāo
secche sileuino: questa cosa dāgor

go gliōi & dācopi & daltri aiali aq̄li e mimi
calacōserua. Alcūi altri mescolano traigra
no foglie di coriādro per conseruarlo as-
sai. Palladio dice che nūa cosa e cosi uti-
le come il porlo tnalto: essendo imprima i
terra & asfredato alq̄ti di & cosi poi negra
nai siripōga. Collumella comāda chel gra
naio nō sirimeni: pero che piu simescolāo
letigniuole o altri animali che labiāo aoffe
dere che se nō simuoue pero che nō passa
no piu giu che un palmo & cosi dalla cor
ruptione & dallontigniato durera. Anco
ra e daguardare che illuocho doue sipone
non sia humido ouero rado ma spessa &
bene piano accioche itopi non possino fo
rare il fondo degranai. Et sopra ogni cosa
diligentemente e da attendere che non si

pongha inluocho ne troppo fred
do ne troppo caldo: po che p ciascu
no diq̄sti sicorrōpe & pde lauitu
naturale. Alcūi altri fāno un pozo
& dallelatora pōgō paglia & cosi

e iiii

LIBRO

disotto acioche alcuno humore o aria uis possa entrare se non due bisogna: ouero quando bisogna perusare. Oue adūq lo spiraglio non uiene non apparischo no igorgoglioni: & così il detto grano basta cinquanta anni. Et il miglio nibasta secōdo che dice Varro piu di cento anni.

Della uena

cap. iiii.

LA uena e di due maniera: saluatica & dimestica: la saluatica nasce tral grano conciosiacosa che la tropa humidita & in tem peranza della terra si cōuertisca i uena la q̃l dal grano in herbe si cognosce: perho che ha piu larghe & piu uerde & piu pillo se le foglie: & il suo granello e piu nero & piu piloso: & maturasi & cade inanzi che il grano sia maturo: la dimestica e bianca & nō pilosa & seminasi quando il grano & q̃llo medesimo mō: ma meglio del mese difebraio & di marzo: ma ancora nella magra terra uiene & simile aria & terra de sidera: Alberto dice chella uuol terra secha & poco ianzi al grāo si matura & cogliesi Et così lherba cōe il seme e optio acauagli & buoi & asini: ne luno ne laltro susa p ci bo dhoi: la sua uirtu e dileuare ogni durezza: & dinectare la facia si come dice plato.

De ceci.

cap. iiii.

Ceci sono noti & molti & didi uerse ragioni peroche alchūo e biāco & alcūo sanguigno: & alcuno rosso: & alcuno picolo: & alcuno grosso & altri neri de q̃li il sanguigno ha la cortecia piu aspra: & glialtri hanno le bucie morbide. Optimamēte nasce nellaria temperata & humida & desidera terra grassissima & bene lauorata & ancora la creta non schifa: & nella terra molto magra non uiene bene: seminasi del mese difebraio in lochi caldi & temperati: & di marzo & daprile ne lochi freddi: & acioche

nascino piu tosto giouera il mēterui in molle in acqua doue sia stato letame quando tardi si seminano: & intorno a solchi dellorto optimamente si pianta: & quādo e maturo si coglie: una meza corba basta a una bubulca di terra. Sarchiasi & monda si dallherbe come le faue: & offēdegli molto lanebia: e mollume agieuolemente il fa perire: colghon si quādo il granello ha del seco & quando la luna esciema. El cece biāco secōdo che dice Isac e caldo nel primo grado cioe nel prio grado & humido nel secondo. Il rosso e piu caldo & meno hūido: ma Auicena dice che ciascuno e caldo & seco nel prio grado: & il nero e piu forte. Liciee e di molto nutrimento & inhūidiscie il uentre: ma gienera uentusita & enfiamento: & pero acre scie la sperma & fa uēir uoglia dufar colla femina: poche glia in se tre cose appartenenti al coito. Cioe caldo nutrimento: & enfiamento & po molto uale. & quādo desiderassi dauere moltitudine di cauagli fa coprire illor uso ipocrate dice che glia due ragioni: cioe che quādo cocie lascia luna & nellacqua doue si cuocie rimane luna: luna e salsa & laltra e dolce colla sua dolcezza gienera buon nutrimento: & acre scie illace & il uētre agumēta: & colla falsugie dissolue gli omori grossi & menoua lorina prouoca & imenstrui & uale a ritropici & atucto il corpo puriginoso. & se colbrodo suo tilauū monda il serpigine & lampetigine. Ancora secōdo che dice Galieo il cece caua i uermi del corpo & ualle allopilatiōe della mīza & del fegato: & al fiele & rompe la pietra delle reni et dela uescica il cece nero e piu diuretico & apertiuo: & pero uale piu in aprire liopllatione della milza et del fegato & in rompere li pietre et cauare uermi. et specialmēte se si cocie colapio et cogliagli et beasi: il bianco e migliore per acre scie

TERZO

ere illacte et la sperma: Auicenna dice che il cece chiarifica la boce et nutrisce il polmone meglio che niuna altra cosa. Et percio si fa mangiare della farina del cece a modo di farina. et non si dee il cece mangiare ne ianzi ne dopo: ma nel mezo et molto acre scie la luxuria: et la sua bollitura fa molto rizzare la uerga quando si bee adigiuno.

Della cicerchia.

cap. v.



Acierchia e nota et desidera aria humida et terra grassa et cretosa: et possi seminare in terra come la faua et poi ararla et solcarla digennaio et febraio et nel principio di marzo una corba basta alla bubulca et e bon cibo agli animali et gli huomini l'usano lesse per la famiglia et sono buone per coloro che durano fatica.

Della canapa.

cap. vi.



Acanapa e della natura dellio et desidera simigliante aria et terra ma non e di bisogno così ararla: non di meno chi desidera la canapa per funi la de seminare in terra

grassissima nella quale uengha grande et molta stopa per la grossezza dela sua cortecia: et quanto piu rada si semina tanto piu fara ramoruta. coloro che ne uorrano far panni cioe sacca et lenzuola o camice la semini in luoghi mezanamente grassi et arati et spessa nequallochi uerra senza rami quasi in modo di granello & fara conuenuevole a tutte le predette cose. & ancora fara necessaria a pescatori per fare reti perocche la canapa meglio si difende nellacqua che lino & similmente lereti facete. Semina si nella fine de marzo et daprile: et sarachisi & colle mani sencaui l'herbe. coglie si la canapa quando i semi soi sono maturi cioe i maschi et legati in fasci si pongono

siche luno seme sia sopra laltro: et seradi della altra parte et copresi leucete del seme con herba ouero strame sopra la quale si pone o pietra o terra acioche i semi si compino di maturare: et cosi si lasci stare sei o otto di et leuifene lo strame o pietre et pongha si presto a semi lenzuoli et ageuolmente ne cade il seme. Ma il seme semina il quale non e tanto dee stare per .x. di: Ouero il maschio si ricoglie quando in biancha: et poi tutto insieme si macera et nella acqua si lascia stare insino a tanto che la stoppa si parta dal legno. et il detto legno macerato et corrotto la cortecia e specialmente la sottile la grossa e molta et lunga la quale si puo di pelare alcuni altri la stoppa che ageuolmente si toglie poi che fara maciera nella acqua et lauandola nella acqua et scossa poi si seghi: et nota che del simigliante seme nasce la canapa ramosa: la quale molti semi produce et infiniti. Et l'altra che non e ramosa el tutto fa pochi semi. Il seme suo e optio per liuceli & uolentieri lo becano & pigliono per esca.

Del grano. cap. vii.



Il grano per la similitudine della sua complexione piu che tutti l'altri semi agli homi da conuenuevole nutrimento: & le sue diuersita sono assai poche alcuno e dunano ouero di meno. & questo specialmente da bono nutrimento.

LIBRO

mēto: & desi semiare in q̄to modo: et alcu-
no e dimagiore eta & q̄to e men dilode-
uole nutrimento & a seminare non e bono
che debilmente nascie. Et alcuno grano e
mezanamēte lunzo & biāco ouero rosso
& ha foctile cortecia: & la farina ha biācha:
& questo e optimo. Quello e gross. ton-
do & rosso: o bianco: ouero risplēdente
meno buono: & la pasta chesenesa nō eco
si tegniente ne il suo pane ricresce in alto.
Quello che sifa del primaio e molto tegni-
ente & il suo pane molto cresce. Ma del cā
p̄ ricolto amifura mēo rispōdechel gros-
so. Et il grāo el quale nella terra grassa na-
scie e piu grasso & piu apeso graue & piu
nautica. Quello che nella terra magra na-
scie e il cōtrario. Et quello che nascie i pae-
se caldo ouero in terra calda e piu caldo &
q̄lo che nascie nella freda e piu freddo. Et
q̄lo che nascie nella piu seca e piu seco. Et
q̄lo che nascie nel paese hūido: ouer terra
humida & piu humido. & enne alchuno
che nō ha teste ne spige cō tucto che faccia
picole spighe ouer corte: & piu il seme te-
me la nebia che q̄lo che alcuī dicono: non
di meno piu dela radice meche & radopia
le spighe. Il grosso adunque il quale maxia-
mente a le spige rosse cō tucto che le pdu-
ca piu grosse: & molto grauose: nō dimēo
poco meche et piu rado si troua hauere le
spighe. In ogni paese habitabile nascie: cō
tucto che piu nobile et abōdāte nascie ne
presi tēperati si cōe nel terzo et quarto cli-
mate la terra desidera grassa ouero meza-
namēte grassa et di dolce sapore. Et ama
la terra et mezanamēte soluta: la troppa so-
luta schifaret nel aperto campo molto si ral-
legra: et offendesi ne lochi ombrosi: et ne-
gli hūidi et acquosi periscie. Il grāo il q̄le si
racoglie piu aceto rispōde meno a mesu-
ra: et semina si ne freddi et neuosi lochi nel
a si ne dagosto et tucto settembre: et nelo-

chi temperati dela fine di settembre o tu-
cto ottobre. Ne q̄li tucti lochi prima sari
la terra: acioche assai grano sia sopra le ra-
dici ouero nel uerno esca fuor della terra.
Et nellutimo sia grasso il quale se si semie-
ra maturo ui multiplicano diuerse ragio-
no dherbe le q̄li imbastardiscono il giune
et annegono. Anno giugiere ouer bubul-
ca basta una corba di grano cie e difemi il
quale se nel decta tempo sara molto secca
a terra i semi sparti meglio ne campi che
ne granai si secherano. Ma se si ricoglie p̄
tēpo freddo o nel uerno sia fori del cāpo do-
uacqua nō possa opressargli aceto che nō
guasti il grano. Se la terra sia temperata in
octo di della terra esce ouer poco poi co-
stumasi il campestro campo da grāo si mi-
nare in questo modo quello: diligentemē-
te lauorato secondo la doctrina nelle cose
gienerali cata: et quello seminato ancora
sari et colle matre tucto i si seme si ricuopra
et le zolle si rompino. Et delle zolle si ropi-
no cosi diricti i minori cōe gli atrauerfalli
solchi maggiori p̄ leisteriori parti de cam-
pi impreso: perlequali lacque piovēti che
uidiscorrono liberamēte seza impedimē-
to a fossati si driutino: le q̄li acque se nel tē-
po che grāo sono in lacte & incomincia
a germinare selle uirimagono spengono
il seme del mese di gēnaio dopo il gido &
di febraio et di marzo poi che grāo e di q̄-
tro foglie col sarchiello & colle mani dau-
cte le bastarde herbe sa mōdi: fiche nel iar-
bosi lhuochi piu anaccio: ue non herbosi
piu tardi si sarchino. Ma del mese di mag-
gio ouerū mō si tochino le granora: impo-
che fioriscono i octo di: & poi disposto il
fiore indi a q̄ranta sifisa grāde infino alue-
nimento della maturita. Quello medesimo
dice palladio dellorzo & di uctēte laire bia-
de che sō di singular seme del mese di giu-
gnio ne lochi maremmāi et ne piu caldie

TERZO

nefecchi. Ma ne tempi & freda del mese di luglio labiada del panico sitagli laq̃l ap parecchiata esser cognosci seughualmente la maggior parte delle spighe cō maturata biacheza arrossa. Et il modo conosciuto & usato iuerita dimiettere e la parte di gallia cō piu piana solennita usa amietterlo: & ple fatiche degliuomini dunopera dunbue ī spatio di tucta labiada prende. Et fassī una carrecta bassa che cō due ruote breuemēte si porta: lacui supficie di tauole sicuosi che di fuori sono inchinate: & nel sōmo rēdo no spatii piu larghi dalla sua testa pigliate piu breue & alteza delle tauole & quiui sono piu dēti & radi amētura delle spighe si ponghono: & ponghonsi per ordine delle superior parte. torti ichinati del dōsso della decta carrecta. Et dui breuissimi timōi si figurāo doue libue col capo alla carrecta riuolto al giogo facōcia. Elbue sia manfue to imodo chenō auanzi il modo del guida tor. Questi poi che la carrecta per labiada icominciera ainframētere tucte le spighe nellintramēto de dētegli compresa siragunera lasciādo la paglia ī altitudine o īmbas seza spesseuolte temperādo il bifolcho che seguita: & cōsi per poche percossē & rītor namenti ī spatio dī poco tēpo tucta labiade sicompie dicorre. Et questo necampi et luoghi ughuali cioe impiāi & maximamēte doue la paglia non e altrui bisognio esegati grani dalla mactia aterza o uer tuctol di quando laria tēperata e si silegha: impo chenelloro dela molta secheza le spighe & ilegami sirōpono & poi legato si porta allaia cō fasciategli āouerati & socto alcā tecto o uero ibarche ī tal maniera dispōghō che lacqua pīouendo entrare non uipossa. Et quiui siragunī tanto che sia tucta cōpiuta digouerfare: poi sitriti o uero sibacta cō uerghe o coreggiati o uer con caualle. Ma cō coreggiate megliē pero che tucto il gra

no della paglia scuote ma il tritare della paglia colle caualle e piu uelocie & rompere āco fāno meglio del a paglia che bisognia al pasto degli āimali: & e piu utile recta da ogni folia e semi extranei cōuento fa simō dano: & cōuenientemēte seccho & rīfrigerato negranai siripone alla cui cōseruatiōe molto fa pro re spesse uolte siricerchi che ī monticegli dastrano calore non siano infecti: laqualcosa quādo aduenissi col la pala siriuolgha & uentisi. Et ancora meglio e che al sole & allaria sportio & rīfrigerato ancora negranai siripongha giene ralmēte di tucti i granai fuori che di miglio trouato e che da suoi stipoli meglio che al chuotergli siconseruano. Il grano secondo il sac caldo & humido temperata la cortecia sua calda & secha e & che non mondifica il suo nutrimento e piccholissimo nellacqua calda messo & stropicciato & colato & cotto il pecto & ipolmōi dauiscosi hūori purga & se lacqua simecta ī lacte piu nutritibile sifa. Se cō uino cōacq̃ mischiato sicuoca & facciasī impiastro di quello allepope dure per la spositione della lacte sīlodi sīlue iuerita līdero dice che la forma del grano col mela mischiata le pustule della faccia sana & alle mamelle per cōgielatiō della lacte indurate cō grasso & uino cotta la durezza mollifica gli ragunamenti cioe īnfature & apostemi matura: ī herbi īdegnati & īdurati et quasi spasmati distende et q̃l medesimo quasi dice Diascoride. Il grano cō sale mischiato gli apostemi matura & apre. del pācho recente & nuouo ī nutrimento piccolo crudo sīematico cioe acquoso & enfiatiuo ī uigito et dolor dilato cōmuouea: rō stito piu nutritiē & mēo uentisita fa sīri cho et iacq̃ cotto grauissimo e īfiatiuo ad īgestiū duro et rugido: p loccipo muoue ho mori spessissimi et uiscosi gienera: ma se gli sīmalitiscie bene molto nutrica. et īmē

LIBRO

drì conforta & impero dar sicouiene a coloro che durano molta fatica: il grano rocto se cō lacte sicuoca sangue buono & lo deuole gienera & molto nutrimento se spesso si prenda loppilatiōe del fegato & dadureza della milza: & lapetra della uescica & nelle reni gienera: & maximamente se lere ni molto calde hara: o naturalmente o accidentalmente: & inuerita la pasta del frumento usiamo i molti modi & e azima et uiscosa & enfiatiua & asmaltire dura: & ipo enfiagioni & dolori & opilationi gienera & nutrimento duro: & grosso: & inlaudabile: & pero sol agli exercitati sicouiene: ma se la sera fritta o sotto brace cotta rea e: ipero che e difuor dura & dentro uiscosa & riman meza cotta. Et impero ne agli otiosi sicouiene per la uiscosa et crudita dentro: ne agli exercitati per la durezza & per la adustione che e difuori: il pane informa grade la corteccia piu soctile & piu dura ha: & ipe ro la sua corteccia nutrica poco: et e asmaltire dura lhumidita disecca onde il uentre costipa & ha mollo dimidolla: & qlla midolla e grossa: uiscosa: humida & enfiatiua: & nema uischoso gienera: ipai picoli & soctili di forma il fuoco il passa et la midolla disecca dallhumido uide poco nutrica et tardi si smaltiscie: il uentre constipa: et maximamente se freddo sia et duno et di due di dal cuocere dilungi: ma quello che di meza forma et di meza potetia. Et il pae il cui fuoco acucere e grade et che fu forte fuoco ha diseccate le exteriori parti cioe le cortecce et indurate: et la midolla non ben cotta impero che la corteccia uelocemente indurata non lascia il fuoco alle parti interiori entrare ouer passare: et impero che la corteccia e dura non nutricate quasi come incesa onde secchissimo sangue gienera et costipa il uentre: et la midolla uischosa et grossa i digesta onde crudi etismatici hñori gienera.

Ma se ināzi che cocto sia se netragha uischoso sara fortemēte aquegli che smaltiscono: et agli exercitati solamēte necessario et se lasciato sara iñno ch cocto sia se cho sara extitico et duro asmaltire. Ma il tpato suocho meglio e impero che tucto il corpo del pane passa ughualmente: et migliore e quello che choito nel forno impero che tucto ughualmente sicuocie. ma quello che choito intesti e peggiore: impo chel suocho in una parte piu a opera et l'altra cruda rimane & uiscosa. Et impero e asmaltire duro. Se adunque spesso si mangi dopo molto tempo & infiagioni & dolore di fianco genera & similmente sara quello che sara cocto sotto lacienere. Et il cocto in su carboni uelocemente difori si seca & dentro grosso rimane & uischoso & molto dicene con esso si mischia maximamente se le legnie sien morbide & che tosto sincendino: & impo enfiagioni & grauita dimembri & oscurita fa il pane inuerita che caldo ouero riente magiormente humido & nutritiuo. Quello che dapo uno ouero due di si prende e laudabile: ipero che tepurato dentro & di fori: sechissimo rado legieri per cagione della tolia humidita onde glimori & genera sete dello stomaco & il uentre costipa. Il pane che teperatamente ha formento & sale ben confectato & si cōe si couiene cocto agiuolmente nello stomaco si smaltiscie: & sangue chiarissimo in corpo gienera. Onde piu coueneuole e a coloro che in riposo stano & nella dilectione delle delicie. Ma agli exercitati & affaticati e i coueneuole ouero icoueniente p la sua soctiglieza & agieuoleza dissolutiōe de mēbri loro: ma il pane be formentato non haente sale ne non ben cocto uiscosita crea & grosseza. Et impero coueniente e agli affaticanti & che fortemēte smaltiscono: ma il pane che

TERZO

di superchio ha formento & sale. niēte nu-
tricha ne non confortat: la uirtu iuerita del
sole humidita sua secca: il formento lacō-
uinctiōe radifica.

Delle faue.

cap. viii.



Alcuna faua e grossa & alcuna
e minuta. Ancora alefia e bia-
cha alchuna e negra. Et anco-
ra alchuna agieuolmente fico-
cono: & alehune dure cioe che non ficuo-
cono. ne non finmolleno la biancha che
agieuolmente ficuocie e migliore & le pic-
cole sono piu saporoso: & piu fertili cioe
che nō sono le grosse le grosse son piu bel-
le ma sono mē fertile cioe non fanno tãto
fructo. In ogni aria habitabile iasceno &
fructo & desiderio grassa terra & creto-
sa: & quella sal soctile cortecta & agieuol-
mente ficuocie: Et nella meza mēte solua
terra cioe temperata digrasseza assai cōue-
neuolmēte nascie: ma in sabiōe & magra
terra nō puene bene cioe nō nascie bene
e nō fructa ben: & qlla che uinascie ha cor-
teccia grassa & e dura acociere se qll cotale
campo nō si letami ma si bene singrasia
si allora la sua malitia si ramenda: ma sem-
pre migliore e qlla che nascie in terra gras-
sa cretosa. Semina si in stipuli et i terra nō
arata aduegnia che nella arata semiare si
possa cōuenientemente: Spargiesi il seme
i lochi caldi ouero temperati del mese di
nouembre et di dicēbre: ma ne fredī oue-
ro tēperati del mese di giēnaio & di febra-
io quādo la terra poi dopo il forte gielo ta-
li e che si possa arare & poi sparso il seme
& meglio e nellumida terra che nela secca
seminarla. Ma ācora si puo semiare del me-
se di marzo et maximamēte in terra molto
grassa. alla quale molto fa pro quādo tar-
di si semina se macierare prima in aq̃ si se-
minano. Et cosi incōtanēte di germinare
& nasciere si studiera che se in acqua dile-

tame due ouer tre di finmolli: qlla che po-
nasciera miglior sara da cociere. Et ācora
cotale mollificatione grassa alle faue cōtro
alla magrezza della terra cōsiglio presterra.
Alcuni dicono che una acq̃ dintorno che
una māiera lucēte amodo di salcio. Et di
qlla acq̃ q̃do si semia imbagnata che quel-
lo sono agiuole acociere. Ancora pua-
to e che se la sera si pōgha imolle i acq̃ nella
qual sara bollita con cenere & stia lanocte
coperta & la mattina silaui cō acqua calda
& ponghasi acociere che agieuolmēte fi-
cuocono: & nō e necessario quādo son se-
minate che accioche nascino lezole sirō
pino. Queste cose nō cōtrariando adue-
gnia che molto infra la terra attufata sia sil-
larompe pululando: & ceste alla superficie
della terra una corba cioe misura: una bu-
bulcata cioe spatio di terra dū paio di buoi
empie & poco mēo duna corba e de dala
tamēte spargier accioche dilatar si possino
negli stipiti cioe negābi: aliūa piēa meglio
si semia la faua. Di questa gieneratiōe dele
gumi la terra nō si offēda & maximamēte
se le radici si lasciano nella terra: ma imp-
tanto nō percio si seconda se non per acci-
dente: il campo sia humido: impercio che
Collumella dice: il campo agrari trouasi
piu utile che lāno di sopra uoto sia stato.

Quam q̃ calamos fabasue messit & dixit:
Euero dice per due ragioni luna pero che
del nutrimento del Formēto alcuna cosa
consuma: & l'altra che non puo nella state
cosi conueniuolmente ararsi come quan-
do e igniudo. La faua secōdo Palladio e
daroncure quando e grande quattro dita
sopra alla terra: & poi altra uolta si sarchia
quando lherbe nociue sarāno in quelle ri-
nate: della qual sarchiagiōe non saffliggie
anzi fa pro: & molto fructo rēdera expar-
tita. Anchora pressō al modo sicōe la terra
rispōde del mese di maggio & di giugno

LIBRO

La faua in q̄ranta di fioriscie & isiememē
te cresce & q̄l medesimo e itucti isemī du
plicati: si come il pefello & gli altri legumi
tucti del mese di giugnio la faua al meno
mar della lūa sidiuelle ināzi di & ināzi che
la lūa proceda & istesa & rīfrigerata si puo
ne nel granaio & così igorgogliōi o nō pū
to ouer meno noeiuoli aura si cōe Palla
dio dice & Varro dice che la faua & tucti
gli altri legūi inuasi oleariū cioe da olio cō
cenere mischiati per lūgo tempo sani sifer
uano dagorgoli. Le faui si cōe dice isac o
elle simāgionu uerdi & allora fredde son
& hūide nel primo grado & generāo gros
so hūore & enfiatuo cioe enfiato. Onde
uentusita fāno & nello stomaco molto no
cioe sono. Lefecche & dimaturita perfecte
frede sono & secche in primo grado: & nō
lodeuole sangue gienerāo. & la carne esia
no & dilaton: & opano ī quella come fal
formēto nella faria. Onde nelle parti diso
pra del uētre molto grosseza gienerano &
enfiatua della quale il fumo al capo salen
do al celabro nuoce & sogñi molti & corro
cti inducno: adūque cōciosi a cosa che di
questa natura siano le faue non si puo loro
torre il difecto per alcū modo di decotiōe
Ma menomare & per sperimēto questo si
proua che quegli che spessamente la faua
usano idigestione & enfiagiōe hanno an
cora che sanissimi sieno: ma sono mōdifi
catue & po uagliano alle letigini & acolo
ro che la contenna del suo corpo mondi
ficare uoliono colla faria loro lauari fau
uezano. Indiuersi modi si uocono: alcūe
si uocono con acqua: alcūe del fuoco sar
rostifcono ma choite in acqua piu lodeuo
li sono: impero che l'acqua molto diuentu
fita toglie loro: & la grosseza maximamē
te se la prima acq̄ della cocitura sigiecti &
dinuono uisi ragiūga l'acqua & questa de
cotione si fa indue modi: ouero cō guscio

o senza guscio: & q̄lle che cocte sono col
guscio sono di dura digestiōe & di grossi
hūori & enfiatue: la fatica cheza del guscio i
pediscie luscire del uentre la lunga sua di
moranza nel uētre uentusita & enfiagiōe
presta: ma cocta sūza correccia meno sono
efiatue. & piu tosto si smaltiscono. Et se il
secōdo brodo si faccia cō cose calde agiū
cte si come pepe oḡgiouo ouero olio p
fecta e medicia al fusare della fēmina. ma
māgiare con menta & origano & comio
& simil cosa lauētosita menomano & etiā
dio lēsiagiōe. Arrostitie meno di uentosi
ta & enfiagiōe prestano: ma asmalitue du
rissime sono. Ma se in acqua si mettono i
molle poi che farāno arrostitie & con comi
no: & mēta & origano si mangionu la du
reza perdon cioe dello smaltire: le faue īfrā
te abuoī incibo cōtinuo abondantemente
date testoligrassono & aq̄sto mod: i buoi
grandi & uecchi desaut beccai singrassō
no & i quindici di sirinuoua la loro carne
Auicēna dice che la reūfici cagiōe dele fa
ue e il molto tempo del mactire i molle &
labōra del molto cuocierle & māgiarle cō
pepe & sale et simili cose et cō olio et le mi
gliori di uēte sono le grosse et bianche nō
p forate dagorgogli. Et delle loro p̄pria
di eche le spichāo luoua dalle galline quā
do le galline le pascon cioe sene pascono
et fāno uedere cose strane ī sogno pertur
bati: et fāno uentre p̄zicore le si fēche ma
ximamēte. Anche impiastro delle corteccie
loro sopra il femore del faciullo posto
ciessā dinō lasciarui mēt̄te re ipeli & simi
gliatēmente quando lufano sopra il uocco
raso. Et le faue lauano la morfea della faccia
et maximamēte cō la corteccia et il panno
et le letigini et fāno buon colere. Et il loro
impiastro e buono agli appocēm̄ati delle
pope delle donne et la congelatione della
cte in quelle facta. et quelle che cōte sono

TERZO

conacieto & acqua son buone alla soluiõe
antica & propriamente cotte colle sue cor
teccie. Et anco fãno pro alla diffinteria che
solutione di uentre cõ sangue. Plinio dice
ch lafaua cocta & lacolatura sua beuuta il
polmõe mondifica & gliapostemati delle
mammelletura. Et cõ rose mischiata il do
lore et liuidore et lalippitudine degliocchi
cura: cioe occhi che le loro palpebre facci
no puza. Masticata lafaua et alle tẽpie ap
posta gliomori agliocchi discorrenti con
strignie: ancora dimezata et sopra la uena
aperta posta il sangue ristrigne illactẽ dis
corrente dalle mamelle fa restare & discor
rere nõ permette apodagrìci & agliarteti
ci cioe agocte di mano con grasso di peco
ra cotta souiene se sopra il luogo del dolore
simpiastrì lenfiature degliapostemati rip
cuotono se nel principio cocte in aceto allẽ
fiature sapongha. Anche dice che quãdo
lafaua e infiore laequa maximamente desi
dera: ma quando e fiorita ama seccho. An
che dice che nellaqua marina o uero salsa
appena sicuocono. Dice ancora che nelliso
le del mare oceano nascie faua dassẽ che cu
ocere non si puo. Et in egypto nascie faua
spinosa lunga. x. cubiti laque ichochodri
li fuggono temendo che gliocchi loro nõ
sostendino.

Del farro.

cap. viiii.

L farro e q̃si simile alla spelta
ma e piu grosso i herba & nel
gran si semia nel tẽpo dal pãico
& della spelta: & una corba cõ
pie una bubulca cioe ilia uorio ch fa un pa
io di buoi o uero certa misura di terra che
cosi si chiama: mitefi & mōda si cõe il pãico
Il farro e di tẽpata cõplexiõe & ecibo buo
no a sãi & aglinfermi & assai nutrica et cõ
forta & gienera buono nutrimento eanzi
stitico che purgatiuo.

De fagioli.

cap. x.



Fagioli conosciuti sono & al
cuni sono rossi et alcuni bian
chi terra & aria desideran o si
come il panico & il miglio & i
tra lor & intorno si seminano. Et in orti et
tra cipolle & cauoli. Ma in mezo soluta ci
oe magra terra peruenghono & in quegli
medesimi tempi si seminano. Et quanto
piu e grassa la terra tãto piu radi si semia
no: dall herba spesso si mondino & co ghõ
si cotidianamente quante uolte i suoi ga
gliuoli siueghono imbiachiare allora si si
mão esser ma turi & i su mezuoli o stuoi
al sole si secchano: quegli che sono rossi sã
caldi & humidi nel mezo del secõdo gra
do. I bianchi sono poco mēo caldi ma piu
humidi & testimōiasi q̃to che illoro grãe
negli si come gli altri secchare non si posso
no & se si secchão nõ si possono seruare lã
gamete: humori grossi gienerano & enfia
gione & uetusita & molto fummo el capo
empiete & sogni pessimi & spaueteuoli fã
no & corrotti. Et ancora Auicenna dice
che generão humori grossi. Ma la senapa
cesta il nocimento loro: et simil mēte laceto
consale et pepe et origano.

De Gĩt.

cap. xi.



Git e un seme nero et quasi tri
angolo: lacui herbe nascie tra
grano et tra la spelta et tra sega
le et in uolgare si chiama gite
rone et fa fioricossi a modo di campanelle:
et e caldo et seccho in secõdo grado: et ha
uirtu di dissolueret et di consumare contra
lo pilatione della milza et de le reni: el pas
sione illiaca cioe fianco et dolore distoma
co per la uetusita uale la poluere sua i cibi
& dafi la poluere sua cõtro auermi data cõ
mele et fassene aco ipiastro della poluere
sua t di sugo dassento al bellico per liuer
mini.

Delloglio.

cap. xii.

Lloglio ouero Zizania nasce
tral grano ne sechi tempi & ha
uirtu acuta & uelenosa & opia
lamente & perturbala & ineb-
bria: con uino cotta & con stercho asinino
& con seme dilino & factone impiastro
lapostema disolue & legangole: cotta an-
cora con cortecia diradici & alle ferite pu-
trescente apostemon dificale & sanale. An-
co riarde il grano imperoche gli toglie il
nutrimento suo si come il papauero & la
zizania: & la uena: & cauoli: & la uite: ipero
che leriarde come dice Alberto.

Della lente.

cap. xiii.

LAlenticola e conosciuta questa
uole hauere loco suctile & ri-
soluta cioe magro da acqua &
ancora grasso: ma seco impero
che dalla luxuria & homore si corrompe
infino alla luna duodecima del mese di fe-
braio si semina: & il quartiere duna corba
che una misura aseminare una bisolca ba-
sta. Quando lalenta molto tosto pululi ci-
oe nasca & nutrimento: prenda conuien-
si che il campo inanzi che si semini simil-
chi con letame arido: & in quello quattro
ouero cinque di fara stato allhora simba-
gni nel campo si come dice Alberto: ma
palladio comanda che si faccia questo acio
che tosto nasca & cresca: freda e in primo
grado & secha in terzo il nutrimento suo
e grosso & a smaltire e duro & manincon-
nico onde e cagione di dolore & dingha
neuoie paure & sogni: uentofita & enfi-
gioni & costipatione fanno: & pero allo-
stomaco e piu nociuache tuete altre granc-
la & al palmone & al diafragmate & alle
pellicole del cielabro: & atutti altri nerui
de'le pellicole & maximamente aquegli
degliocchi: ipochi lomore loro disecha in-
aprisce et ipedisce i sani occhi & tanto ma-
giormente a glinfermi occhi. Et dicom-

plexione secha noceuoale a sechi alcuna
uolta fanno pro se mode dal guscio sicuo
cono: & impero aglidropici son buone
ma colla cortecia nucono troppo per la
uentofita & enfiagione che fanno: la gran-
de & nuoua & che sia di buona cucina se-
cundo il cibo & secondo la medicina & la
piccola piggior lauechia e dura & rea &
se lalente simischoli tra la ciener meglio si
serba che non gorgoglia & diuenta dibo-
na cucina.

De lupini.

cap. xiiii.

LLupini o uero per terra o uero
per uignia ingrassare ouero p
seme ricorre si seminano iquali
per laprima cagione necampi
o uero in uignie si sparghono del mese da
gosto o uero quando colte sono luue dase-
minare sono & cuopronsi colle marre o
uero con aratro necampi. Et poi del mese
daprile o di magio & quando acueni-
te grandeza saranno uenuti darouesciagli
foterra & cosi nelle uignie & necampi per
cagione diletame sime sono per ingrassa-
re & feconde fare. Accioche necampi al-
lora si semini il miglio el panico & nel teni-
po uegniente il grano & nelle uignie me-
glio il letame & aopera ipero che par che
iuini uizino del sapore. Seminasi optima-
mente dopo ricolta nelle stopi ouero fauuli
due uolte arati ouero presso al principio da
gosto & poi del mese doctobre: & poi pres-
so alla terra colle marre sitagliano & per li
solchi si ponghono sopra quali seminato
il grano coluomero la terra si riuolge & co-
si optimo per inanzi qn il grano sifa doue
ancora il seguente ano una ltra uolta il gra-
no seminar uipotraio uero segale. Posso
si ancora semare iql medesimo tepo itral
panico nella secoda sarchiagione: liquali
colto il panico rimaranno acciochel cam-
po ingrassino da grano secondo il mo pre

TERZO

decto. Et allocta due corbe o uero piu nel la bifolcha spone. Ma qgli che sisemināo p eagine diricorre seme siseminano del mese doctobre & dinouebre & una corba labifolcha basta nellimoso cāpo illupino n nascie: laterra creta teme: & lasocile terra & rossa ama: ilupini dasarchiare nō sono: & sarchiati sispegghono ipoche hāno solamēte una radicie & qsto nō desiderāo ipo che lherbe oltralcōsiglio delcultiuatore asfighono del mese digiūio o diluglio sico ghono & incōtanēte se piacerā sitrahe dellaia ma e daripore dilungi da ogni homore & cosi lungamēte siserbāo: maximamēte se in q granat enterra spesso il fumo. Ilupini sicōe dee: isac caldi & sechi sono i secōdo grado & di quegli altro e amaro ilqle di sua natura cotale e & qsto in medicina si conuiene. Et altro e dolce & insipido cioe senza sapore: imperoche p molta dimoranza nellacq sadoleiscia: & cosi e facto insipido cice sāza sapore: la farina de lupini col mele ualle contro il ombrichi cioe bachia: qillo medesimo ualle il pane facto della farina sua col mel et affetto posta sopra lo stomaco & meglio se uisagiungħa un poco da ole. Quella medesima farina lapostema matura & rōpe: ilupino sicōe dice auicēna socigliā icapegli: & laua & monda ipāni del uiso et lamorfea: et allora maximamēte quādo sicuocie in acqua piouana tāto ch fidiffaccia. Alcūi dicono che lafaria dellupino ipelli nati riarde & ghialtri rimeter n lascia. Isac dice che se dellacq doue ilupini si macierano iluochi delle cimici sibagnia no muoiono. ilupini nutrimēto grosso generano & duro asmalture & poco genera humori uischosi.



cap. xv.

Dellino. Il lino desidera laere temperato & terra soluta cioe asciūta & grassa & quanto piu grassa

sara tanto la sua stoppa fara piu grossa: & qto la terra sia piu magra tanto la sua stoppa fara piu socile: ma dellino poco & cor to: incotal terra nasciera nella costui seminatione laterra assai dimagrarfi & offendersi sicrede. Et impo da iuto diletame habisognio se direccuere chotal semente sia usata: la sua terra una uolta ināzi aluerno sideo arare accioche lezolle plogielo seguēte ipoluere siriduchino & poi dopo iluerno la secōda uolta sari. v. o. vi. uolte fra tutte sicche bene siriduca laterra in poluere. Ma in questo mō che la terra piu profonda sari & facciēdo cosi insino allultia uolta sempre la profundatione simenomi: di quindi almezo daprile insino alla fine daprile e optimo il sarchiare che itorno ouero insommo della terra sia meno dun palmo: Et la terra sopra il seme collarato riuolta nella cui seminatione secōdo il costume dalexandria doue illino optimamēte sicpcura puo un bue mēare uno aratro & due insieme iuncti menare due aratri che lūo aratro per uno braccio o poco piu cō una fune seguiti al primo: de quali ciaschuno habia il suo bifolco che laratro tēga & meni & tre corbe di qsto seme o poco piu bastāo aun bifolcho alquale molto sapro se cotale cāpo serpichi poi che fara seminato: Ma se tēpo fara dimolta secheza molto glifia utile se si potra imbagniare. Puossi anco seminare ināzi aluerno neluochi caldi nequali poi che fia nato illio dal freddo nō sia offeso & allora meglio puene nella terra cretosa che nella terra molto asciuta. Et non e bisognio che sia grassa & che oltre che due uolte sari pure chi laterra sipoluerezi. Et quando fara seminato meglio e che solo collerpicie dalcune spine ouero pruni facto sicuopra. Et meglio ancora e che uno huomo con una fune tiri lerpicie che farle tirare abuoī per lonocimēto del

LIBRO

lorine: & questo e ageuole a ciaschuno ho-
mo: questa e ancora dallherba due uolte da
mòdare & q̃lua che maximamēte dal gro-
go & dal cuttute ouero dalla podagra del
lino che sauoghe saffogha: queste sonno
herbe che sauogghono al pedale dellino &
affogalo: & po e danettarlo prima che uisa
uogha: aduegnia che molto l'offenda illio
ad andare traesso quando e grande: & im-
po il mondatore dee inanzi asse collema-
ni aprirlo & andare tra esso copanni mol-
to leuati. Ma q̃do la prima uolta si monda
imperoche allora piccolo e & bene che sa-
bacta sirilieu non si offende per landare
tra esso. Cogliessi quando con maturo co-
lore in gialla & in quel medesimo di acio
che chon rugiada non si tocchi socto terra
si porta legato in fasci & poi con mazi di
legnio senescuote il seme & illino amacie-
rare nellaqua si pone: nellaquale quattro
o cinque di se lacqua e putrida basta dista-
re. Ma se lacqua non sia corropta si dee
tenere infino a septe accio chen putredisca
& uale alla cortecchia dellaquale si fa la stop-
pa permanga senza corrompersi. Puosi
optimamente mazicare in questo modo si
come seruano imelanesi quando maturo
ilcogliano senza alcune herbe mischiato
& in piccoli fasciuoli & quāto sipo figuar-
da dalla piousa & maximamente quando
e seccho: poi firecha a casa & socto coper-
to si pone & serbasi infino del mese dago-
sto tanto che cōpiuto sia la necessita del tri-
tare. Allora il seme siglitoglie & allacqua
si porta & in quella si pone & spesso cōper-
tiche fatuffa & ponglisi peso dalchuni le-
gni accioche optimamēte si bagni & iquel-
la si lascia p mezo di solamente: & cosi be-
ne bagniato si riporta a casa & tucto si ripo-
ne in uno mōte appresso almuro socto co-
pto & cupresi di paglia & lasciasci cosi tre
di nella quale paglia si scalda & macierasi:
& poi che raffredato sia ouero tenero & le

no facto: ouero issemi in quello rimanen-
te incominciano agier mugliare ouero la
stoppa sua dalla carne rimossa perse nō si
toreie compitura sara la maceratiōe: & allo-
ra ciaschūo fasciuolo si diuida in tre ouero
quattro menate grāde & cō quello legnio
fileghi & nellaa optimamēte si secchi & ri-
poghafi. Et poi si potra in qualunque tem-
po cōciare come usanza e. Ma sara segni
di temperata maturatione quādo si macie-
ra nellacqua quādo al toccare e morbido
i modo che ogni aspreza habbia perduta:
Cognoscesci ancora se di quello alcuna co-
sa si traga dellacqua: & seccho si prouui se
la carne herbale dalla stoppa ageuolmente
si parta. Ma se mēo e bisogno si maceri &
la stoppa sara piu forte & piu bianca: ma nō
perfectamēte si partira dallui lacarne her-
bale & sara piu duro a filare. Ma se si ma-
cera piu che bisogno la stoppa men forte &
biaca sara & dalle carne herbale optima-
mēte si parta & sara piu habile a filare: & poi
optimamēte si laua in acq̃ & si sicuote & aso-
le si seccha. Et q̃do seccho sara allocta si p-
cuote non mazi di legnio accioche la sua
carne si rompa. Poi al sol caldo si pone &
quando sara schaldato si sigramola: & in
questo modo si monda optimamente nel
la stoppa gramolando si rompe come si fa
rebbe se incontrante si gramolassa co-
me si leuasse dal sole che sel tempo sara hu-
mido con molti panni schaldato al fuoco
si prepara alla gramola & cōspatole lamō
dificationi si compie: poi si peccina & poi
si fila la uirtu del seme dellino secōdo Au-
cenna e proximate ala uirtu del fieno gre-
co. Caldo & imprimo grado & misura-
to: in humidita & secchezza: & se si pren-
da con mele & pepe muoue l'appetito del
la luxuria.

Dellorzo.

cap. xvi.

TERZO

Lorzo sostiene ogni aria & de-
sidera la terra grassa accioche
optimamente proficci & nella
mezana terra ancora si produ-
cie & nello aperto piu tosto che nell'obro
soluochio si rallegra. In questi tempi & in
quello medesimo modo che il panico si se-
mina & sette di sotterra dimora: & allora
escie fuori si come dice uarro: Ma ilegūi i
cinque di fuori che la faua da Alberto si-
dice che si semina nel principio della pri-
ma uera: & ciaschū fare spio: ma p questa
coltura piu tardi amaturita uiene. ma lor-
zo maruolo che bono maruolo si chiama
si semina pertutto il mese di marzo & nel
principio di aprile et del mese di luglio e ma-
turo ancora situoua orzo che nell'atritu-
ratione si monda come il grano & questo
in quello medesimo tempo si semina nel
grano: & seminando unacorba la bifolca
compie. Cultiuasi & mōdasi come il gra-
no: et maturasi un pocho inanzi a quello:
& ipero il mese suoprima si riccue quella
che da consumare e i anzi ch' i granai rifacte
le spighe & lassī dischiorrono cioe cagiono
ipo che dimale come il paio folie ouer folli
coli si ueste. Et i suoi colmi i qli pignoi dici-
amo nel capo lungamente giaciere lasciao. i
poch i qsto mō si fa grāde et tritasi cōe il pai-
co. Lorzo secōdo l'ac & Auicenna e fred-
do & seccho nel prio grado et ha uirtu mō
dificatiua et scholatiua: & piu che la faua di
seccha. Et impero dall'enfiagiōe libera lor-
zo el panico piu nutribile & piu nutreuoli
sono che altri granelli. ma lorzo piu tosto si
si maltiscie & impo damēbri piu tosto si-
disiolve. Galiēo delorzo & della faua secō-
do medicina dice lorzo & la faua impoche
al temperamento uicini sono i molte cose:
luogho secondo il medico hāno si come la
cera: & l'olio negli unguēti in impiastri fa-
si dellorzo una confectione utile lessasi lor-

zo prima collaqua poi farrostiscie poi con
farina cotta & zucchero sicōficie. Et questa
atēpo distate ha risfriggerio dello stomaco
& del fegato uale & alla sette ācora uale cō
acqua temperata o uero grosso amagiarlo
con cuchiaio o uero si liquido che si bea: &
fascene farinata in questo modo accioche la
cortecia torseglipossa. Toghasi una misu-
ra dorzo & noue d'acqua & tato lungamē-
te sicuoca che ritorni aduna & la colatura
abere glisidia: questa ualle alla sanita ghuar-
dare: & il corpo i humidiscie: se il corpo risfri-
gerio prima desidera un poco d'acieto pria
uifimisci o uero uifagiuga seme di papa-
uere biāco: la decta farinata a sani icōtinuo
luso chiarissimo & pfectissimo sangue gie-
nera: & non nutriscie meno che il pane la q-
le asai dadare e: agli infermi i diuersi modi
si como aciaschuna ifermita sicōuiene. Se
tu uuoī la sete el calor d'el fegato spegnies bei
al sopradecto mō. Se la colata & mondifi-
catiua farinata uorrai fare quādo la ai cot-
to sopra poni mele uiolato. Se per la opila-
tione del fegato quella uorrai prender cō-
quello cuoci insieme le radici d'apio & di si-
nochio & prēdi quello conozzachera. ma
altri dicono che la farinata si fa i questo mo-
do: lorzo bene mōdato sicuocie molto be-
ne in acqua & colasi per pāno la farina cōfi-
sita. lorzo bene mondato alla macine si pō-
gha & macinasi colla macina alquāto solle-
uata: accioche grossa farina adoperi & cotal
farina cotta in aqua lungamēte e optima
o uero optimo cibo aquegli che hāno feb-
bre & maximamēte a chi ha postema nele
parti spirituali. Auicēna dice ch' alle pprie-
ta decte della segale ācora se si fa unguēto
di quello con acieto forte & pōsi amō di m-
piastro sopra la schabbia uulnerata & sana-
la. Anco sene fa i piastro cō mele cotognie
& acieto sopra la podraga cioe cota d' piedi
le cessa il discorimēto delle superfruita al-

f. li

LIBRO

le iuncture & lacqua sua fa p alle infermi
radi del pecto. Et qdo sibe cōse medifino
ehio fa abōdāte illacte & lacqua sua e ifre
datiua & acrescitiua delle febrī calda pura
cioe precta & nelle fredde con apio & cō
finochio.

Della Saggina.

cap. xvii.



Elica cioe saggina e conosciutis
sima & henne didue maniere
henne una rossa & una biacha
& truouasene una terza manie
ra che e piu bianca chelmiglio. Et ancho
ra in herba molto cresce. Alcuna poco et
alchuna lungo tempo dimora ne campi
& alchuna i pochi di si matura. Et questa
che in herba pocho cresce e come miglio
& ama terreno molto grasso & piu tosto
terreno cretoso cioe dilecto di fiumi pche
e humida che terreno asciuto: & quella ter
ra molto dimagra per lomolto nutrimen
to chella richiede & desidera luochi palu
dosi & in quegli optimamente si producie
quando prima si riducie ala cultiuatura.
Mala tropa grassenza dicotale luoco il gra
no & la faua perirebbe in quello senō sata
se per sarchiagione: la melica per tropa a
bōdāza perirebe la grassenza seminafi nel
la pastinata terra: & ancora ne la sota sipo
seminare per gli solchi delle faue & dō que
rade nate sarāno nella seconda sarchiagiō
di quelle que fabis radicatis erit sarchulāda
nel tēperato aere apresso nella fine dimar
zo & nel cominciamento del mese daprile
& poco di seme cioe un octauo dūa corba
basta acōpire una bifolcha di terra nel cal
do aer sipo seminare piu tosto nel freddo
piu tardi. Ma quella cha piccolo aere che
non cresce tāto sipo seminare in tutto il
tempo che il miglio si semina po che altre
tāto dimora ne capi appresso di .xy. o .xx.
di il seme suo sottera dimora: & nata adue
gnia che sia piccola melica niente dimēo

sarronca appresso della fine daprile & nel
cominciamento dimaggio & allora la de
cta herba falla quea cioe apresso della sua
radice la terra sapre accioche meglio ger
mugli & pululi dalla sua radice & poi del
mese digiugno si sarchia ouero sarrōcha
che altretale e: & allora la seconda uolta &
allora appresso del pedale la terra si ragua
ouero ricalza accioche dal cadere si disceda
& dal sole del mese dagosto o di septēbre
sicoglie & tagliafi rasente terra: & poi ap
presso alle pannochie se la melica hauere
uorrai. Ma se tu non abisognie colle per
riche la percuoti & le pannochie si taglian
& leghansi in fasci & lasciansi ingambi so
pra leradici ne campi & nella bifolcha del
la mezana melica: appresso di sedici cor
be neuenghono cioe senericoglie & e da
seccharla quanto si puo: & poi dalle caual
le fara tritata ouero con uergheda ripor
la in luochi uentoso quante si puo aperto
allaria accioche troppo ragunata non ri
scaldi & corrompasi: i gambi della melaga
ria sono buoni affare capanne & daga
re nelle uie a tempo diloti. & sono ancora
da ardere & da scaldare i forni quando so
no secchi: & ancora dauogiergli alle pian
te de falci accioche le bestie non gli schuoi
no & ancora acciochel sole non gliarda
distate. Il seme dela melica e buono a por
ci: & a buoi: & a cauaagli si puo dare: & an
cora agluomini nel tempo della necessita
& per se sole & con altri grani mischiata et
factone pani iuillaniche dincōtinue fati
che se exercitano. Et e di freda & seccha cō
plexione & genera sangue malinconico
& fa enfiagioni: & per lo suo peso fa disce
dere il cibo che la truoua nel uentre.

Del miglio.

cap. xviii.

TERZO

Il miglio conosciuto e del qual due maier uno che presso arre mesi dimora nel capo. Et un altro che maturo i. lx. di poi che fara semiato la terra desidera che sia molto arata asciutta & grassa & ancora nel sabioe & nella rena puene qdo iterra humida & atepo humido si femini: ma il secho et argiglioso campo teme. Et la terra nella qle si semina della grassa molto lacosuma. Et seminare si puo itra solchi delle faue & itra lor doue rade siano. Nella loro secoda far chiagione se la terra fara asciutta & mezolana non cretosa & che di uelte le faue disar chiate sia del mese daprile dimaggio & di giugnio semiar si puo: ma palladio dice & collui si concorda la periccia uerose che l miglio si femini del mese dimazo & fara maturo del mese digiugnio del qle puene uolmete seguita che se la terra sia be grassa puosi nela state unaltra uolta semiare & una octaua parte dicorba copie labifolcha ma dallherbe spesso si mondi: maturo e qn do tueto imbianca & dagliuocgli comol ta fatica si difende quando secho e & infasci legato rizi si al sole & qui uisti a p due o tre di: & poi si porti allaia & incotanente si baccia accioche se in gran mote si pongha non si riscaldi & corompa. Et quando e battuto sechisi optimamete inanzi si porti al granaio: impero che se l miglio non si secca bene incotanete si riscalda & corompesi. ma quando e optimamete secho per lunghefimo tepo si serba. Et alcuni coghono sola meie les pighe come del panico: & cosi seruao: il miglio secondo Isac nel secodo grado e freddo & secho: & quello testimonia la legera & la sua acuteza: & il non essere uiscoso & uentoso meo nutrisce che tueti altri granegli: del qle si fa pane piaceuole della secheza confortatiuo & dello stomaco & degli altri membri del corpo: & e diure

tico cioe che fa orina & impo farrostisce al fuoco & ad ogni doglia & correptione di corpo caldo si soprapone. Et p cagione della sua secheza & del tropo poco nutrimento non dausare da coloro che le loro carni uogliono igrassare: ne da coloro che nelo rocorpi lodeuole sigue gienera desiderano. Ma da coloro solamete da quali rifriggite razione o uero confortagione & dhumori su perchieuoli disecatione si desidera.

Del panico.

cap. xviii.

Panico desidera qlla medesima terra & aere che il miglio. Et iq medesimi mesi: et iql medesimo mo dallherbe spesso si mo: la: il qle ancor tralle faue et tra ceci: et fagioli et nele uignie couenientemete si semina o uero seminare si uo secodo la doctria data del miglio. Et anche una gieneratione di panico che i poco tepo riceue copimeto et qsto couenientemete si semina dopo imesi compiuti negli stoppi due uolte arati. Et le zolle rocte nelle quali terre optimamete si producie fuor che ne tempi di molta secheza. il panico secodo isac e iforma et inatura simile al miglio. ma meo nutrisce et piu costipa cioe riempie il uentro: Prede si diuer si modi & per le loro diuersita l operatione sua muta: ma in qualunque modo si preda meglio e chel miglio: cuocesi spessamete o con grasso: e piu lodeuole quando la sua secheza p della sua saporosita et buono partimento acquista & la costipatione pde. ma cocto con lacte e piu lodeuole che quello che si cuocie co sola acqua. Ma del cuocier lo nella acqua sono duo modi: o cuocesi i tero o ropto colla macina lontero leuatone la corteccia sicuocce. Et in una misura di panico quindici misure daq si pongono & co si socto grosso e & duro al mastic: ma non e nel uentre constipatiuo impero che per lo suo peso alla parte disotto discende colla

f iii

macina trito sicuocie cosiche nella farina monda dieci misure dacq̃ si ponghono. Et poi che due uolte o tre hara bollito colle di ta si freghi & colisi. Et il colameto si lasci rassettare tato che di crescha & cuocesi & cosi coto utile e & piu soctile caltri modi et piu ageuole a smaltire.

Del pesello.

cap. xx.

Lpesello e rubiglia e bianca & grossa: & seminasi del mese di settembre & doctobre & dige nato & disebraio sicomio pen-

so meglio: in terra ageuole & asciutta: il luogo tiepido cioe calda temperatamente & aere humido & parti due duna corba in una bifolcha: si spargie & coglie si quando i gagliuoli suoi sono secchi & legranel la fortemente indurate aluna menomante poi che molto fara indifecto del suo lume Freddo e nel primo grado & temperato intra humidita & secchezza: la corteccia sua stipica: & la corteccia toglilo de uole nutrimento gienere. Ne enfiagione o uero uetusa fa sicome la faua & aduso dimagiare buono e dilata & nella calda regione.

Della spelda:

cap. xxi.

Aspelda conosciuta e. Et le sue maniere sono che alcuna e piu graue & questa e migliore: & alcuna e piu lieue & questa e peggiore: laia desideracome il grano & la terra: ma meglio si difende nella magra chi non fa il grano & nella terra cretosa: & in scoperto campo ottimamente produce: & in que tempi si semina chel grano & in quello medesimo modo. Ma due corbe nella bifolca si seminano cola due del grano una corba basta. cultiuasi & modasi come il grano & metese incotanente dopo il grano: & in quel medesimo mo sirita. Et poi chellara partita dalla paglia per tre uolte con coreggiati si bacte accioche bene dal

lereste simondi: ditempara qualita e & acauagli & abuo i & a simili psta optimo nutrimento: & ancora gl homini lo possono utilmente usare: imperoche il suo pane tepato e & molto lieue: & impero se tre parti di spelda colla quarta parte di faue simischi della superchieuole graueza delle faue & della molta legereza della spelda si fa pane assai bello & buono & alla famiglia conueniente ma nel suo artificio diligetia sado pi che di sopra detto e nel pane del grano.

Della segale.

cap. xxii.

Segale conosciuta e & le sue maniere piu che una & aere comune desiderano come il grano & il freddo sostiene si come alpi & piu tosto simatura. Ne boschi dela alpi si sega del mese di maggio & digiugno tutti iramucagli degli arbori et sechansi et poi del mese dagosto sincendonno et quasi tanto che sono cenere. et in que luoghi si semina la segale che ottimamente produce in quello anno: et poi siriposa in no a sette ani et allora quella medesima sar chiagioe dacapo sirita. Ma doue non sono i boschi lherbe colle sue radici et compoco di terra si taglia et seccha sarde nella cui cenere et poluere la segale poi nel detto tempo si semina et poi octo anni siriposa: et il medesimo poi sirita dacapo: la terra desiderata asciuta et sabionosa et nella grassa et scoperto campo meglio si produce: et in questi tempi ne quali il grano si semina et piu conuenientemente si semina quello prima che poi et una corba di seme basta e una bifolca: cultiuasi et modasi come il grano: octo di fioriscie apresso al fine daprile et nel principio di maggio nel luoghi tepati nel quale tempo toccarsi dal cultiuatore non si debbe: et in quaranta di di posto il fiore cresce fino alla maturita: maturasi et mette si inanzi chel grano: et batte si come il gra-

Q VARTO

no: la sua substãtia et enace & uiscosa molto: & impero conuenientemente simischi cola sagina & col miglio & colla faua & cõ simili appane fare per gli lauoratori & per familia: ipocche conglugnie & fa tenere le paste di que panì che cotti nõ hãno tegnienza ma spezanzi & tritanzi la segale sola non susa se non radeuolte Auicenna dice chelle dela natura dellorzo cioe frẽda & seca i prima il nutrimento suo e minore chel nutrimento del panico: et la sua acqua spegni el acuteza deli homori & similmete la farina sua: & in sunum panno si pone p impiastro di quella & caldo & fassi di quella cotta a mō come dabere temperato & cõ pecie & con colosonio sene fa impiastro sopra gli apostemati duri: & cõ sola crusca sopra gli apostemati calda.

Dela uecia.

cap. xxiii.

LAuecia doppiamente usiamo ouero per seme da cogliere ouero a ragione di pasto segare e iuerita optimo cibo acauagli & abuo i herba sia el seme e da sarchiare dl mese di gennaio & di febraio nõ nella aurora quãdo larugiada e ma quãdo il sole selara beuta: ipocche trouato e lauecia non potere sostener larugiada ma diuetare uana la sua uirtu. & ha lauecia q̃sta pprieta uerde se cõ q̃llo che nella terra rimane il cãpo incontanente fari & con letame ingrasa la terra cõsi langrassa ella. Ma se gli fuer le sue radici inanzi che la terra fari l'humore & toglie dal campo.

Del riso.

cap. xxiiii.

LRiso e caldo nel prio grado & seco nel secondo: et e in sua natura pesante et dimora nella forcela dl pecto: et ristrignie il uentre: et impero non e buono aquegli che hanno uentufita: ne a coloro che non smaltiscono tosto: gienera abondanza di

sangue et molto nutrischa et etheforo de palidi.

IN COmincia il quarto libro delle uiti et uigne et della cultura loro: et della natura et utilita deloro fructi.



DISopra nellibro secondo molte cose della cultiuatura et natura delle uiti decte sintendono quando della natura dele piãte et delle cose comuni alla cultiuatura de ciascuã generatiõe de cãpi ingenerale parlare si disse: ma ora in q̃sto quarto libro dela natura et cultiuatura dela uite et della uignie et dogni utilita disfructo loro specialmente e da dire.

Della uite che sia et delle uirtu delle foglie et della cenere et lachryme sue. cap. i.



LAuite apresso noi e assai conosciuta: ma nele fredissime regioni nelle quali uiuere non puo non e conosciuta: et imperho dire che ne alcuna humil cioe bassa a modo darbuceglo molto torta et scabrosa cioe forata et che ha ipori latissimi et grande midolla lata et intrisa: laquale senza potagine et senza pali et senza consiglio dalberi lungamente uiuere et conueneuolmente durare non puo comodamente. El suo sugo e uno del sugo delquale si fa uino: li core preciosissimo: le folie della uite sono molti medicinali: imperhoche le ferite mondano et sanano: in acqua cotta il calore febrile le generano el os bondegliamento et il dolore del celabro marauigliosamente cessano: le pregnianti aiutano: il somno prouocano: et il celebro confortano et la gomma sua beutala pietra speza come dice **D**iascoride: la uita rende acuta: lacispita de lochi toglie a morsi uelenosi socchorre: et il uentre strignie la cenere sua ualle alle predec̃te cose con su

f. iiii

LIBRO

go diruta & olto mischiato. Plinio iuerita dice che le foglie dela uite iuitii del capo lie uano: lenfiagiōi cessāo: & con farina dorzo lartetica curano: il fluxo con sāgue molto aitano se illoro sugo si bea daglinfermi la cortecia dele uite & le foglie laride ferite & il sangue cieffano & la decta fedita saldan & sanano la cenere della uite icōtanē te la fistola purga & cura il dolor denerui & leschiaciature lor mitiga: e puncture degli scarpiōi & le morsure de cani conolio sana & la cenere della cortecia per se ipeli perduti ristora & multiplica.

Della diuersita delle uignie. cap. ii.

Delle uignie sono diuerse generationi secondo diuerse & uarie consuetudini diregione: i peroche alcūe cose sono cō cō siglio di pali & di pertice cō ordine si fanno & queste induo modi: lūo sic che a ciascuo palo sia una uite & cosi si fāno nele piu dele pti di lombardia o di romagnia & i questo modo nella soctile terra tre pie di distanti lūa dalaltra si piantano p ciascuo uerso & nella grassa q̄tro: & nella mezana tre piedi & mezo i altro mō che una uite sopra molti pali & ptiche si stenda: & cosi sono nelle piu parti della marca dancona: & queste i questo mō si piantono secondo la considerata grassenza ouero soctilita delle terre intal mō che tucto lo spatio si possa cōueneuolmēte coprire & queste con marroni bene la cultiuanano sēlle non siano a temolto & spartite. Alcūe altre si fanno come arbucegli al modo principale le quali sanza cōsiglio di pali permanere possono. Et queste inuerita o si fanno p certi tagli tātō ita loro rimosse che arar si possono & di diuersi seme seminare ouero da ogni parte si strecte che arare non si possono: & i q̄sto mō siano distanti di tre piedi & meno & piu secondo che sia

il suolo ouero lecto soctile o grasso inche si piātono. Et alcūe fāno ilor tagli con pali & ptiche ouero i forma di pgolecti picoli che dala pte dello stipite sono basse & alla oposita sō eleuate & q̄stel modo di modona & di molti altri lochi & maxiamēte in spatii dorti sobseruano: Alcūe uignie si fāno cō arbucegli a q̄sto formati per gli cāpi piu ouero meno rimosse secondo che magiormēte o meno del uino ouero del panico il padre dela famiglia desidera: ma un mezolano mō di distati adisedic i ouero uenti piedi si prende: & q̄sto mō maxiamēte appreso Melano & i q̄lle pū sobserua. & alcūe si piātono nelle ripe de fossati q̄n si fāno: o p cāpi apresso di gradi arbori: acioche q̄gli che sono ne cāpi o nelle ripe si coprio & fructifichio. Et i q̄sti mōi i molte pti di talia sobseruano. Et ācora alle sopradecte uignie cheln ordine si pongono pali & ptiche. Ad alcune altre pali o frascōi solamēte il loco di pali & sermēti i q̄tro pti ouero i due solamēte p lūgo si come pti che isieme tra loro si stedono & legāo. Et q̄sto mō apresso chremōa & pistoia specialmēte sobserua & alcūe sāza aiuto giacere si lasciāo che p solo bisogno et necessitadela puicia e dafar et q̄sto nemonti molto asciuti doue luue nō si corrōpono giacēdo i terra ma da molto feruore di sole si cōseruāo.

Della diuersita della generatione delle uiti. cap. iiii.

A diuersita dele generatiōi dl le uiti molte sono: impoche alcūe sono molto fructifere a l'cu ne mezolanamente alcune poco o niēte: alcūe molto temono lanebia et labrina: alcūe poco et alcune temono il seco et uenti et alcūe q̄ste cose agteuolmēte soffarono et alcūe son molto feconde cioe abondeuoli di fructo: et alcune poco: et alcūe sono il cui fructo tosto si matura: et

Q V A R T O

alcune che tardi: et alcune che molto il frutto suo nel fiore perdono: & alcune che non si perde: ma si difende: & alcune che agie uolmente da uenti si rompono: & alcune che fertissime sono accioche da quegli agie uolmente si difendino & alcune temono le pioue alchune il molto seccho: & alchune sono che hanno spesso nodi & alchune hanno legemme p lunghi in tre nodi sono distanti: & alcune sono che fanno ipalmi lunghi & grossi & alcune glifano picoli: & alcune grandi midolle fanno & alcune piccole: & alcune fanno le loro folie molto intercise & alcune poco: & alcune le fanno continue & ritonde: & alcune fanno luue bianche & alcune rosse: & alcune nere & alcune fanno molti acini & picoli & alcune pochi: & grandi: & alcune fanno le granella callose & alcune le fanno morbide & alcune le fanno con dura cortecia & alcune soctile & tenero: & alcune fanno le granella molto belle & lucide & alcune scure. Et alcune le fanno dolci: & alcune le fanno agre: & alcuni fanno uini da serbare: & alcune che tosto si corrompono: le quali tutte diuersi di agie uolmente uedere po lhuomo che e a ueduto esperto.

Delle diuerse maniere delle uiti. cap. iiii.

LE manerie dele uiti son molte trouate & di quelle di molti di uersi nomi indiuerse prouicie sono appellate: Ma imperoche di quelle alcune sono migliori & alcune molto buone. Pria le migliori & diloro le bone condizioni acociamete scriuerro & porro il loro nomi: & poi breuemente diro dellaltre meno buone: acioche hayuta la conoscenza di ciascuna: sappiamo quegli che uogliono piantare ouero inestare le uignie & legiere le migliori. Dico dunque imprima che glie una maniera duue che si chiama schiaua che assai tardi pulula. Et e

una uua bianca haucnte il granello assai ritondo & sagli mezanamente grandi & spessi ibotronicioe acini & la foglia mezanamente intercisa & inciaschuno fermento anche nel uecchio nati due ouero tre o uero quattro talora cinque acini producie & tanta e ladurezza del lignio suo che fermenti non agie uolmente si piegano ingle ingiu plopeso delluue. Onde oltre modo irami empie & luua sua e molto uiosa & lucida & tosto matureza riceue: el uino suo e molto soctile et chiaro et conuenueuolmente potente et da serbare: et matura cimala terra desidera & montuosa & igla meglio che i alcuna altra fructifera se strettamente sipoti: impoche lunghi palmiti colluue nutrire non puo et qste uerso bre scia & nelle parti motani dimantoua maximamente susano. Et in spetialita tralaltre oltre atucte ipiu degnita lategono: Et unaltra maniera che si chiama albana laquale tardissimamente pulula et e uua bianca pocho lignio habiente il granello et fa assai gradi acini et spessi & lunghi et mezolana mente fructificha et fa le foglie mezolana mente intercise: et il suo fermenti per forza del peso giu non si piega no tata e ladurezza del suo lignio: & le sue granella al sole il piu delle uolte scolorano et molto tosto la sua maturita sicompie: et e assai dolce insapore ma la cortecia aspre & alquanto amara. Et impero meglio echel uino di quella scena priema che asciarlo bollire et in lunghiamente cosuoi fiocini. El uino suo e molto potente & dinobile sapore be serbeuole et mezanamente soctile: & se un poco auaccio si faccia la sua uedemmia meglio si serba il uino suo. Et questa maniera duue asfelli & inuicta romagnia honoreuol uino et tenuto doue strettissimamente sipota: impoche con lunghi palmiti di poco ualore per n e. Et e unaltra maniera duue laquale trebbi

LIBRO

an i e decta: et e biancha col granello ritondo piccholo & molti acini hauente: nella giouentu e sterile et prociededo i tēpo diuenta feconda facete nobile uino et bene serbatoio. Et questa māiera p tutta lamarcha spetialmente sicommanda. Et e unaltra maniera che graga uiolata e decta che uno osto solamēte ha nel suo granello et e chiarissimo: el suo granello e alqto lūgo & fa il uio molto chiaro & potēte & dureuole: & dinobile sapore & odore: & qsto appresso cortona ouero iqle pti maxiamēte e cōmēdato: & e unaltra māiera che da alcū malixia & dalcū altri faracla e chiamata laqle ha el granello biācho & ritondo & torbido con soctile corteccia che in marauiglioso modo pefa: & iterra assai magra si difende. El uino fa dimezana potentia & bōta & nō molto soctile ne molto serbabile: & qsto apresso buono specialmēte in honore sitiene: Et e unaltra māiera che gar ganega e decta laqle e biācha & ritōda: & mirabilmēte dolcie: chiara ouero lucida & dicolore doro: & cō grossa corteccia serbabile: oltre atucte laltre e molto abōdeuole cioe fēmina ipo che lamaschia niente uale icuī granelli son lūghi & dicolore molto doro ma sterile e altucto. Et il suo uino e molto soctile & splendiete di piccola potētia: & assai serbatoio. Et questo appresso buono & apadoua ingrāde bōta e tenuto: Et e unaltra maniera che e albinazache e biāca non lucente ma dimacchie piena & marauigliosamēte dolcie: & e ritonda & il uio fa dolciissimo: & ialcū āni e fertile cioe abōdeuoli: & spesso sterile & specialmēte se strectamēte sipota. Ma assai e fertile cioe abōdeuole se cō lunghi palmiti silasci se questa in alcune contrade buona: & maxiamēte alborgo apanicale e tenuta. Et e unaltra māiere che sichiama buranese che e uua biācha molto dolcie & bella inarbo-

ri bene fructifica: et enne una che e decta affrigognia che nō e dilecteuole amangiare et larbori per marauiglioso mō e fertile et impo speciale e nelluoco doue glhuo mini entrano: et queste duo māiere tra laltre dapistolesi sono amate. Sono ācora altre maniere duue biāche delle quali alcūa aduegnia che appresso alcūi ingrande honore sabino: ma appresso noi per diuersa ragioni ouero per pocheza difructo loro ouero che troppo il mollūe temono mēo buōe per sperieza sitruouono et queste sono moschadelle liuatiche lequali optie sono damāgiare et inarbori. Ma in uignie spesse: et appresso laterra non rispōdono alla uolunta et greca et uernace che aduegnia che appresso noi uino buono facciāo fānone molto poco. ebirbigoni: ecorrina et grapposas che buono uino fanno: et alcuni anni son mōte feconde et grandi acini habienti. Ma quasiciascuni anni difructo siristituiscōno in fiore non faccienti i alcuno modo molumē: et sono alchune altre maniere duue biāche assai buone sicome liuidella che buono et serberbole uino fanno: et molte che appresso pisano speciosamente sipianta. et e unaltra maniera diuite ch decta paterniga che grossi et spessi grapoli fa che molte uue pducie et uino grosso p louerno dilecteuole: ma lastate n dura et questo per ifinite uignie buono e tenuto. Sono altre molte māiere duue nere che per uarie maniere ouero conditiōi meno ree sapruouono sicome pignuolo che molto e amato appresso milao sopra arbucegli ma presso anoi nō ben fructifica et sono albatichi coquali sitingono altri uini che molto il mullume temono che sia dimirabile dolceza et buono uino faccio: ma impertāto sono quasi sterili et troppo il mollume temono: et leualmūiga et tusca che molto nere sono et meglio legano che

Q V A R T O

inanzi a tutte altre maniere dinera: & alcune maniere duue saluatiche che labrusce si chiamano delle quali alcune sono bianche: alcune sono nere: & molto sano piccole granella et sopra arbori: et sopra pruni uerdi per suo naturale consentono et non si potono: ma se si potassino et perculuatura si dimelticassino i granoli farebbono magiore i granelli mezanamete grossi et queste che nere sono tingono i uini et chiariscono: ma i tere o cò raspi stoppicciare si pògoua si et nò girào il sapore del uino: et q̃lle che bianche sono chiarificano et purificano i uini bianchi. Sono alcune maniere duue grosse et dure che si chiamò per gule ouero brumaste delle quali alcune sono bianche: alcune sono nere: alcune sono rosse. Alcune hanno i granelli ritondi: alcune lunghi molto: et alcune mezo lanamete le quali speciali nomi nò hāno: et di quelle alcune si maturano tosto et alcune tard: di queste da elegier sono quelle che più piaciono a mangiare impero che per altro non si piantano con tosti acosa che di quelle uino nò si faccia: ma molto si contengono affar ne agresto quando sono acerbe.

Della uia che si conuiene alle uiti & de sito delle uignie. cap. v.

L cielo dimezana qualita caldo anzi che freddo essere de secco cho più tosto che imbroso cioe nebbioso ouer aquazoso. Ma inanzi a tutte le cose lauite le tempeste & uento teme: ma aquilone le uita non le lascia fecondare ma aulstro inuerita le fa nobile. Et impero nell arbitrio nostro e più diuisione hoche del uino habbiamo più ouero migliore. Del sito delle uignie anchora e da sapere: impercio che i campi damonti rimossi: & le ualle non acquose più largamente uino danno icolli e campi cioe che sono loro proximi & che lo

ro natura hanno fanno uino più nobile. et impero e da sapere che ne lochi freddi et ne monti dal merigio le uignie da pore sono et ne lochi caldi dallato del septentrione ne temperati lochi dalle parti dilequanti: et ancora se necessario sia da ponente accio che per questa industria lauante qualita si temperi i lochi spesso uolte la natura de le uiti mutano. et impero delloro generationi conuenientemente fa conchi: adū que impiāno loco lauite poni la quale la nebbia sostiene et labrina. et ne colli quella che alla sechezza dura et aucti. Nel grasso campo quelle che sono sottili ouero ihermicie et le fecode nel magro le feraci cioe abondeuoli: nel freddo et nebbioso quelle che di uerno con tosta natura peruencono: ouero quelle che itra le caligini più sicuramente fioriscono: nel uentoso le uita ci a rompere. Nel caldo quello del grano più tenero et humido: nel secco quelle che le poue sostenere non possono: et accio chio molte cose nò dica da elegiere sono generationi che per professione de uiti soi. incontrari lochi amano in quelli ne quali durare non poteuano nella piaceuole sanamete regione & serena sicuramete ogni generatione riceuera. Il sauo homo le prouate ame & acotali lochi le madi che seguitare possino quelle dode si togono: & cosi ciascuna seruera il suo merito.

Della terra conueniente alle uignie. vi.

A terra da porre uignie ne troppa spessa ne risoluta: ma più presto risoluta essere dee ne sottile ne lietissima ma alie to proxima: ne campia ne dirupinata: ne secca: ne uliginosa cioe nebbiosa: ma uno poco roscida: ne salsa ne amara il quale uito di sapore corrotto i uini contrista: il tuso & gli altri più duri oue per gelo si rilasciano: & al sole bellissime uignie fan

nonne refrigerati lastate ne radi & dhomo
 re ritenuto. Ma nella sciucta giaia & petro
 so campo & noueuoli pietre se bē tucte q̄
 ste cose ale grasse zolle simischio & se una
 pietra silicie intorno alla terra soctoposta
 impo che fredde & tenace leradici distate
 homore hauere sete non sostiene. Anche
 iluochi aquali laterra delalteza demōti ro
 uina ouero leualli alle quali ifiumi lascio
 no terra: largillosa terra e cōueniente: ma
 largilla sola grauemente inimica. Il necto
 sabbiōe & roso utile e alla quale forte ter
 ra e permixta. Il carbonchioso terreno se
 non siletamina bene nella rossa malage
 uolmente sappigliano leuignie aduegnia
 che poi in lei sinutrichino: malageneratio
 ne di questa terra e molto alloperare inimi
 cha: imperoche per poco humore ouer so
 le ouer tropo amolla ouer tropo seica. Et
 ipo maxiamēte utile terra e che itra tute le
 trope smisurate tēperamento tiene & cosi
 proximane saranno alrado come alo spes
 so: utile terra alle uignie per questi segnia
 li si conosci: se di colore & di corpo rado i
 alcuno modo asciucta e & che la uirgulta
 che produce lena sia necta & fructenole:
 Et con assai figliuoli mecente sia si come
 per saluatico ouero pruno rosso & simil
 di questa natura ratorta ne deboli: ne scha
 biōse: ne magre di soctilgieza: iferme piā
 te generi apastiare trozi campi: ouero ma
 ximamente saluaticchi elegiamo: Vltima
 e la sua con:raditione nella quale furono
 uignie uechie nella quale se necessita con
 strigniera prima con molte arationi sexer
 citi: accioche spente leradici della primaia
 uignia & dogni suo legniamē & cosi lo
 qualore caciato lanno nela uite sicuramē
 te sipossa inducere.

Della pastinatione della terra daplanta

re le ulti cioe la uignia.

cap. vii.



El mese di settembre ouer do
 ctobre neluochi afidi: difebra
 io & dimarzo neluochi humi
 di. Fare siede ilpastino ouero la
 cultura doue la uignia siede piantare che i
 tre maniere sifa: ouero che la terra sia tu
 cta cauata ouero consolchi ouero consol
 sateli tucta laterra si dee cauare doe la terra
 e nō mōda: accioche disaluaticchi rōchi &
 radici delle selue & delherbi noceuoli gli
 spati si liberio ma doue son mōde lenoua
 li fossi pastiniamo ouero con solchi: ipo si
 cōe i tutto gli spatti pastinati pōgono & sã
 nosi solchi di lūgeza legle uorrai & letaue
 le dilatitudine di tre piedi ouer di quattro:
 & dalteza dun piede neluochi humidi: o
 uero di due neluochi secchi. Et di poi se co
 marroni per gli homini la uignia e da culti
 uare solamente alla cruda terra lasciamo
 impero che laltro seccho impresso cioe po
 sto al taglio delle uiti tre ouero quattro pie
 di sia rimosso cioe tre nella terra soctile &
 q̄tto nella terra grassa & tre & mezo nel
 la mezana terra. ma se darare son leuigne
 dicinque ouero di sei piedi gli spatti che n̄
 sono dacauare immezo: immezo si lasci
 no: ma se fosse fare tipiaccino tanto le fa lū
 ghe quāto le uiti deono essere distanti cioe
 remote accioche inciaschūo capo delle fos
 se una pianta si pongha: ma possōn si acō
 ciamente i solchi fare distanti i tre cotanti
 che la uignia spessa finalmente essere deb
 ba. Et inciaschuno solcho le piante il do
 pio piu spesse che esser debbano porsi &
 cosi illoro tagli colle marre procurare: &
 gli spatti per tre āni ouero per quattro arar
 si & congienerationi di semi seminar si.
 Et quando uederai che sieno cresciuti lūa
 a trarrai daman diritta laltre daman mā
 ha & damendue uiti fare una. Et chosi lo

TERZO

spatio tucto empier si le fosse nō sīeo iucto
oltre adue piedi p alto cauate accioche q̄lle
che porieno o uero piantareno per fred-
do isfermēti periscono: della latore le fosse
ughualmēte siano tagliate acciochelator-
ta uite non perischa & accioche dalla forza
deferramēti quādi ilcauatore sīchera ilfer-
ro non losseda. Ma ogni pastino sīfa dalte
za didue piedi laterre sīcaui: nel q̄le sīguar-
di perche lacruda terra per ochulta frode il
cauatore non uichiugha: laqualcosa p gli-
spatii che sīchauono lighuardatore cō una
uerga lapruoui nella quale il modo e della
predecta alteza disegniato. Et leradici tute
& purgamēte tucti maximamēte dipruni
& diselci di sopra tornare faccia: laq̄l pro-
uīdenza i ogni generatiō dipastino i ogni
luogho e da obseruare Possonsi ācora con
uenuolmēte fare le fosse piccولة & strecte
& conuenientemente profonde per dunq̄
leuitt pel campo tutto perpetualmente sta-
re debbono: secono che per tucti ilaora-
tori sperti dibolognia & molti altri luochi
sobseruaua. Possonsi ācora fori in terra fare
dunq̄ lauīte & dapiantare gliquagli conū-
palo susano difare: ma meglio, e che sīfaci-
no conunfora terra: che uno strumēto di-
terra primamēte nellordie della natura tro-
uato colquale laterra quando bisognio p
fondamēte sīfori & laterra fuori sīmēa ne
nō sīritiene alle pareti del foro si come nel
siccamēto dideboli radici sīmpedischa. Et
questo cō piccولة fatīcha sīcompie selcam-
po n̄ fūssi già pietroso o uero saxoso. Iluo-
go iuerita che dapastinare prima datucti i
pedimenti & darbori sīliberi acioche later-
ra cauata per locontinuo calcare nō sīcon-
solidi. Quello inuerita consperimēte con-
tinui prouato a lauīte meglio peruēire. Se
o uero incontanēte che laterra e cauata o
uero nō lungamente inanzi sīponga q̄do
lenfiature del pastino nō ancora rafa data

laterra socto seghi & q̄sto nesolchi & nel-
le fosse e prouato.

Quando imagliuoli sīdebono corre &
cōe serbargli & portagli alle parti remote
capitolo.



Epiente delle uitē che magliuo-
li sono chiamate coglier sīde-
bono quando piantare sīdeb-
bono. Et ancora inanzi corglie
re sīpossono se bene sīserbono. Elmiglio-
re corre e del mese doctobre quando par-
ti delle foglie sono cadote. & parte ancora
senetenggono insulle uitē. Allora il calore
naturale e neramīma quando tucte le fo-
glie saranno cadute & soprauenuto ilgiel
grande nellaria allora irami dal suo calore
naturale priuati sono ilquale perlofred-
dellarie sīrifuggie alla radice & alle calde
iteriore dellaterra perlaqualcosa cotali pi-
ante malagieuolmente sappigliano. Et im-
pero il tempo dimarzo nel quale già il calo-
re & lhomore arami ritorna sīche lelora gi-
emme cominciao angrossare: allora e opī-
mo acorre lepiente: per questa ragione del-
le piante e daeleggiere ragione dimolti
modi. Et prima inuerita dicotal terra torre
sīdebbe che non sia molto piu grassa che
quella doue piantare sīdebbono ma sia
ughuale o uero piu soctile impero che se
dalla grassa terra alla soctile sītraspongha
utile essere non posson se cō lerame spesso
nō sīaiutano. Anche daeleggiere sono iser-
menti della uite delluogo mezao & nō de-
la sommita ne delle parti disecto & dicin-
q̄o uero diseci gemme dispatio alucchio
procedente impero che non costi ageuol-
mente traligniono o uero si partono dalla
sua generatione quelli che dicotal luochi
sīcoghono. imagliuoli della parte disopra
schifiamo etācora isortali iquali aduegnia
che diluogo buono nati siano nīcte dime-
no mancano del beneficio della abondāza

LIBRO

Il pampão ancora che del duro nasce adue-
gnia che fructo faci per fructifero non si
ponga nel suo loco diuenta secondo dalla
madre ma trallatato ritene uitio disterili-
ta il quale dalla conditione del nasciere ri-
ceue. Prendasi ancora da uite feconda
& nō stimiamo quegli bracci esser abōde-
uoli che un uua o due producono mache
di molta abōdāza si pieghono: ipoeche la-
feracie uite puo in se hauere delle piu abō-
deuoli materie: Sia adūque in q̄sto segnio
dabondanza se i alcūo loco duro fructo
fara & secō fructo epiera irami da ogni
parte piēo & questi segni proprii nella uē-
demia e da uedere. Afferma in uerita col-
lumella i uno āno ueder dela fecūditā nō
potersi. Ma in quattro nel q̄l numero si co-
nosce la uera generosita d magliuoli oue-
ro furcoli. Di piātare noueli palmati desi-
cogliere che del duro in se niēte habbia &
del uechio fermento imperoche q̄sto spes-
samente si corrompe & impucolisce: la-
misura del fermento duno bracio secon-
do palladio ēere dee: ma me pare piu lun-
go ēer douere: & q̄llo deramuegli & ui-
ctici siede purgare. Da seruare sono le piā-
te delle uiti i tal modo che diuento ouero
di sole nō siriardono: ne i alcūo mō soffē-
dono & maxiamēte socterra ifino al me-
zo messi se si debon seruare pochi di ma
se lūgo tēpo seruare gli uorrai fia dinecef-
sita & maxiamēte a tēpo molto caldo &
maxie ifino alla sūmita coprire siede bono
cō terra molto trita: tal mō che la terra dē-
tro & disotto ifino alla sūmita ciaschūa
piāta ricopra ouero tochi che se quelle tra-
portare uorrai alle parti molto da lūgī cō-
paglie molli & lotose pollē piante optima-
mēte si portano & con secha ouero stuoia
che meglio rauolte strette si leghino cō ca-
po piu grosso colle dette paglie & diletta-
me coperto: & quando si portano quanto

si po dal sole si difendino & da uētī. Ma
se molta fusse la secheza dellaria si posson
ultimamēte icapi piu grossi netacqua tuf-
fare & cosi disposti per molti di portare si
possono & tenere sanza lesione.

Quando & in che modo leuiti son da
piantare. cap. yiii.



El tempo di settembre o da
prile nelochi freddi leuignie so-
no da piantare: ne temperati
del mese doctobre & di mar-
zo: ne caldi del mese dinouembre & dise-
braio in tal maniera che in tuēti edēti lo-
chi se humidi e campi o in chineuoli sarā-
no dopo il uerno spiantano: acioche il cal-
do naturale per dopia acquosita delluoco
& ancora & del uerno nō si spenga ma se
ilochi aridi & montuosi sieno: dapiātā sa-
ra non iranzi al uerno: acioche la supchia
secheza de lochi alle piāte p lhumidita del
uerno si tēperi: ma nelochi temperati inā-
zi al uerno & poi cōueniuolmēte plantar
si possono. Anche da porre sono leuiti ne
piaceuoli di & tiepidi: cioe quando il suo
lo temperatamēte e humido ma piu tosto
arido che lotoso. Quando la uite si piāta
nefori depali grossi ouero iforo dello stru-
mento che foraterra si chiama che molto
meglio due fermenti nella parte disotto
tritāmētetagliati al foro si mettio & sabio-
ne ouero terra asciuta & trita ifino al mezo
foro si pōgha & poi creta ouero terra qui
siriēpia: ouero i picole fosse cōueniētemē-
te profode si pōghino & allora torte si pō-
gio cocapi dele piāte dalūgha posti nele p-
ti disotto & nel sōmo presso al segnio po-
sto colla fune pportionalmēte posta da o-
gni pie cōueniēte: & cō terra trita mezola-
namente sopra si nuduchi & calchi. Et il ca-
po del sermēto quādo si pone si torciere
nō e ne da tormētarto inniū mō: & quella
parte onde la radice si spera a nūna ingiu

Q VARTO

ria si foctomecta due gēme fecōde riman-
gono sopra terra ne attuffata al tuēto colla
piu seconda parte sopra terra. Et q̃llo che
sterile presso si lasci doue grassa e lanatura
de magiori ipatii lascieremo traleuuti cioe
di quatro piedi: doue foctile & stretta di
tre piedi: doue mezana ditte piedi & me-
zo. Et ācōra nō e solamēte dūa generatio
ne diuiti ogni passio porre acioche lanno
iniquo ala generatiō dela uignia ouero dī
la uēdēmia ogni sperāza toga: & impero
da q̃tiro ouero cinque generatiōi di nobili
sermēti porreno. Et bisogniera maxima-
mēte le generationi atauole disporre & co-
si delle diuersita dele generatiōi di strumē-
tare poste potra quella degli operari mio-
ri numero compiere & a grado agrado q̃l
leche piu tosto simaturano prima si ripor-
re: puo quelle che piu tardi & meglio di
puro sapore senza lotamento d'altra gene-
ratione ciaschuno uino serbare: & se que-
sto ti parra malageuole non altro insieme
che quelle che di sapore & fiore & dima-
turita siconuenghono. Nelle fossi grandi
& late si chome la distācia delle uiti effere
dee per cantoni quattro leuiti disponi &
uinaccia chome dice collumella con leta-
me mischiata isemini spargierassi: & se fo-
ctile terra fara la grassa terra mecterai nel-
le fosse: ma se fara molto cretosa mischia
ui sabbione. Ma se al gusto ti dilecta daue-
re la pianta dinobile uite prima nel semi-
nario nutrire douerai onde radicata si tras-
pongħa alla fossa alla quale larbero e con-
giuncto nel seminario inuerita del uerno
dello spatio nella distācia intra se isermē-
ti disponi: & quando sarāno auāzati quici
dopo duo āni radicherā lauite & larbuscu-
la si trasportā le quali quādo quādo lepor-
rai n'le fosse aciafi hūa materia leuerai p-
poratione ogni cosa che ca tiuo fusse ra-
corciate anche leradici se alcūa nauessi che

guasta fussi. Nella fossa iuerita adarbussta
fare due uiti radicate porrai & guarderai
che intrallorō nō si tochino: & quelle uiti
agli lati della fossa dirizzate cōgiugnerai.
Varro afferma la fossa ilprio āno nō esser
da compiere laquale cosa fara lauite piu alta
fondare leradici. Ma questo allaride pu-
cie fosse sicōuerra: ma allumide iuerita cul-
tiuata in fracidera p' l'omore riceuuto se la
terra incōtanente non siragunī. ma larbu-
sta colui che fa le piāte degli arbori di que-
ste generationi ponga: ouer se alcampo ba-
sta labōdanza di queste cioe olmo oppio,
falcio: pepulo. frassino ciriegio nocie: pru-
no: simile &. Ma salice & pepulo ne logħi
humidi solamēte usar possiamo ma d'altri
tucti luochi & in questi o neghialtri luochi
usare potere di queste generationi trōchi:
radici ouer falcio: ouero pepulo senza ra-
dici. A presso della fossa della uite ordiare
sicōuiene: nella fossa dalla uite del arbore
sia di sei piedi ouer di due dispatio rimof-
sa dee essere: impoche allarbor troppo pro-
ximana o ella fara apressata del suo cresci-
mēto: o ella fara apressata dellarbore. un'al-
tra cosa del trasportare dellauite per igegno
fare sipo di uimini fare una picola cesterel-
la allarbore o alla pgolaria: & quella porre
ala mezana parte sichel sermento pussi pel
mezo della cesta & empi la cesta de terra &
quella porre ouero sei mare nelluoco elq̃-
le sermēto ilsecōdo anno sitaglia disocto
alla cesta & la cesta si porta alloco doue piā-
tarla tipponi & quiui con quella medesi-
ma cesta si focterra presso alla maritāde ra-
dici dellarbore & questo sifa senza nessū-
dubio. Et ancora si fāno gabbie dintorno
accioche resista alleepito desideroso delle
capre & allarbore suo silegha ma q̃do gli
arbori delle ripe diuiti armar d'ideri opri-
mo & ageuoli e uno solco nella ripa fare
& qui spini: pruni & baccōi mischiatamē

LIBRO

te porre & fossato cauato laterra sopra in
ducere & cosi copruni farma il campo &
per quegli leuiti nouelle sicuramente sa-
ranno. E anchora optima generatione del
le prouinciali uignie che si fanno colle ui-
ti come arbucegli stiano lequali inuerita si
piantano come queste che in ordine si di-
pongono: & queste inuerita ad ogni par-
te sapiantano ughualmente ouero un or-
dine solamete seruano dallaltro proxiano
si come piace rimosso ma inqste sola una
pianta nella fossa si ponga che se in ciascu-
no luoco doue sene ponghono & quando
saranno apprese la piu debole sitogha uia
accioche una sola rimanga. Et ancora da-
saperae che lanatura della uite il cielo & la
terra mantiene: & se le generationi conue-
nientemente saconcino. Et imponelle lo-
ro piantagioni maximamente da seruare
sono quelle cose che di sopra dixi quando
dellaria & del sito delle uigne parlai.

Del propaginare & rinuare leuiti & ui-
gnie. cap. x.

Lpropaginare alcuna uolta nel-
le uignie agli arbusti sifa: Nelle
uignie alcuna uolta si propagi-
nano neluogho uoto doue la
uite secondo lordine dee esser. Alcuna uol-
ta neluogho dunaltra che di famata gene-
ratione sia il fermento della nobile uita si-
propagine: & alcuna uolta per lacircunfe-
renza e menato: accioche lauignia acresci-
meto habia. Et inuerita o al primo modo
allo ordinato luoco si mena & incontan-
techel fermento e sufficientemente lungo
ouero subcessiuamente per gli anni doue
māta la sua lungheza e q̃llo medesimo da
guardare e inogni propagatione: ma se
nelluoco della diuellēda uite lapropagine
fimeni: ouero questa incontanente sifa o
il primo āno per un piede presso allauite
dalleuare si mena: accioche habia aluto del

la uite che si debe tagliare il fructo dellāno
primaio: il sequente anno lieueamente nel
luoco prima di schadicato si traga: ma quā-
do si mēa agli arbusti ouero arbusta per un
piede al mēo dalarbore si faccia rimossa la
propagine: ma intucti iprenominati mo-
di illetame alla fossa sopra terra itorno al
la propagine si ponga: imperoche per so-
perchio calore dellētame si deboliirebbe:
& arderebe se gli non sara si maturochel
calore dellētame sia exaltato cioe sfumato.
Et e da sapere che le dēcte propagationi
si fanno ouero nel cauamento di tucta la
uite che si propagina: ouero compia gatu-
ra & atusiatura del fermento che a modo
darco sopra terra si lasci & laltra parte del
la uite nella fossa che se questo si fa dopo
idue anni si ricidono: ouero dopo tre an-
ni ilquale piu sicuro p la deboleza delle ra-
dici di due anni che lauite spesso uolte non
conuenientemente diffendono: la uecchia
& antica uite & che tropo lungamente p-
duce i fructi feripalmati si rinuoua p si-
diofo cultiuamento ne conueniente tem-
pi a q̃lla posta aproxiatioe di letame o di
fermenti o di sabione in loco molto creto-
so ouero dicreta i terra molto sabbionosa
& per stretta potatione o tagliamento fa-
cto nel loco dello stipite netto & sugoso.
Collumela dice che se lauite del pergoletto
ouer darbusto che di uero tronco nella ter-
ra robusta strettamente si poti: & scalzata
di intorno si letamini & tra terzo el quarto
piede a terra con uno punctone si ferisca
che sia acuto & che la fossa frequentemē-
te si cō moua di quelloo & molto germu-
gliamento produce nella primavera & la
materia della uite sēde & cosi si ripara la
uite: ma sel troncho tuto e di troppa uechie-
za corrupto del mese di marzo preso alla
superficie della terra ouero poco sotto terra
si ricida: accioche i surcoli nello assigniato lo

Q V A R T O

go rinati quella medesima uite si rinuoui:
o uero quando lauue che sola e troppo di-
lungie producesse fructifichi palmiti im-
po metteranne uno rimosso dalla uite: &
entrando quiui enterra eschane appoggia-
to alla uite & dopo idue anni sitagli lema-
dri leuiti uignia o tuete lodeuoli son dilo-
ro generatione & allora si faccia si come di
ciaschuna e decto disopra proximately
decto o uero tuete sono ree per laqual ca-
gione niuna cosa fara miglior che quella
uniuer salmete diuellere & sufficientemen-
te diuechie consumare radici quelle daca-
po ripiantara. Ma se alcune uite sono buo-
ne alcune ree infino alle radici extirpate le
ree & apposti ipali in ogni luoghi nequali
leuiti si desidrano quelle uite che lasciate
sono intal maniera sicauino che ageuol-
mente coricare si possino & si sotterrate
che indue o uero in piu parti secondo il bi-
sogno & la possibilita di quelle ciaschuna
si distribuischa & due palmiti al piu in cia-
schuno luogo con due gemme lasciate so-
pra terra: tueto laltro sitagli & aciaschuna
uite diletame alquanto si ponga. Et non e da
trapassare che deuoui palmiti tanto dicia-
cuno sotterra, damectere e che le radici in
luogo conuenueole nuoue mecte possa po-
che quelle che nel uechio se gli non e quasi
nuouo ageuolmete non nascono che se al-
cuno luogo rimaga nello quale non si possa
alcuno palmiti pducere a quello da alcuno
luogo trasportato nuouo palmiti uisindu-
ca. Et ancora ogni propagatione fare si
puo del mese di febraio o direo prima del
mese doctobre & dinouembre & di febraio
& di marzo quando la terra non e si molle che
acocianamente tractare non si possa & le sue
parti conminuire & non e si dura che trop-
po alcaua resista ma netropi acquosi luo-
ghi dopo il uerno & ne eschi ianzi aluer-
no meglio la propaggine sima: ma i qsto

modo che nel pio sotterra un piede & ne-
chinati & rouiosi infino adue piedi lauue fa-
tuffi ouer datrarre satuffi o uer p auetura
quella che sifa inanzi al uerno pucti iluo-
ghi e miglio. ma imptanto negli acquosi
laterra intorno aquella ben si dispoga ipo-
che cole radici dattermar lauue soterra si
come dice palladio quando a pferedi pal-
mati quella la sollicitudine non pmoue.
Dello innestamento delleuiti. cap. xi.



Euui sinnestano o inuiti o finar-
bori & lo innestamento nela ul-
te in due modi conuenueolme-
te fare si puo nel tronco & nel
palmiti: lo innestamento del tronco sifa in
questo modo. Elegasi il tronco da innesta-
re tale che sia saldo & abbia habondanza
dello alimento dello humore: & che non sia
dalcuna uechieza o daltre ingiuria lacera-
to si seghi & ricidasi appresso a terra o isin
dun mezzo piede infra terra: imperoche so-
pra terra pin malageuolmente compréde
Varro dice che lauue da innestare segar si
debetre di inazi che sinnesti accioche mol-
to homore in lei dischorra inanzi che sin-
nesti: ouero che poco piu giu che loinne-
stato sitagli accioche lhomore ueniente di
scorrere possa. Et isurculi da innestare siao
sodi ritodi colle giemme spessi & piu ocu-
lati de quali al piu tre o due nel netto si lasci-
no. Adunque radisi il sermento amifura
di due dita fiche dalluna parte sia la corteccia:
ne non sostenere che si diuida la mido-
la ma liuemete radi fiche la taliatura si pos-
sa sensualmente nella puncta riuiscire: & la
parte della corteccia & la corteccia della no-
ua madre sacoci & linfimo occhio si si fichi
che al troncho giuno sacosti: il qle occhio
dee reghuardare la parte di fuori: poi si se-
ghi come negli altri innestamenti & ferra-
to con coprimento alcuno dauenti fa & dal
sole si difenda accioche questi non la perco

LIBRO

uno & questo non l'ariarda. altrimenti il calore del tempo della legatura enterra se cō alcuno panicello nō sicuopra imbagniato di soctile homore nell'ora del uespro & cō questo alimēto la forza del cielo abbruciāte fa iuti: Puossi ancora alcuna cosa del uecchio colnuouo conueniente innestare: qñ do dunq̃ il germuglio comiciara acrescere daiutorio dicāne o uero di pali fidee legare acioche alcuno mouimēto la fragilita del sermento procedente nō spezi & conleggere uinco & nō strectamente fileghi. Accioche legiouaneza del tenero girmuglio per lo modo strecto non siscocchi: se in fra la terra innestera i quella a beneficio di congestione raguna.

Altra maniera da innestare. cap. xii.



Lcuni anche nella uite ouero i ramo di due anni o di piu tempo innestano il surculo lungo un poco del uecchio hauente et del tronco grossitudine hauente: & ancora ughuali & insieme ciaschuni giuncti aschisa o uero come di sopra e detto apparecchiata & per la legge delle propagini seruata nel palmito. Ancora lo innestamento si fa indue modi & luno inuerita che e migliore: & che il nuouo sermento al nuouo per fessura s'agiuungha il tagliamento di ciaschuno i quel medesimo appresso lagie ma facto alluogo & la legatura cōpezolla dicera imbagnata & dimorbido uico & poi dargilla cōueniente soctoposta: laltro modo che la gema della uite si tagli in fino alla midolla facta la tagliatura pfoda & tra uersamente ciaschuno piegato: o altrectato della gema dell'altre uite si soctigli & nel luogo della prima si ponga & facias insieme legamēto si come nellaltre & allora fa pro & fructifica uino expto. mo fermo se ifino alla midolla la uite piccota col fuchiel lo hauere forata & quiui il surculo cōuenie

temēte al foro un poco raso hauer facto & essersi appresso nō tagliata la uite la quale i uerita se si fenda dee meglio apigliarsi. Et e unaltro modo optimamēte per manēte che si tagli la innestanda uite tortamente infino alla midolla ouer presso a quella itanto che uncōio di due dita propriamēte uisipossa inframectere: & allora il surculo o uero netto di due giemme un poco hauēte del uecchio infino alla midolla raso dalluna parte fiche la fenditura in acuteza uada & spari si intal mō che meglio si ghuali alla parte di fuori rimossa la cortecia si imprima o uero si connecta nella fessura & leghisi & tera creta intorno posta con una pezola di sopra sicuopra per quattro dita o auero i quel torno la madre di sopra innestata sia fessa: ne sopra lei o uero di socto si permecta alcuna cosa pululare & fassi questo inestare con uenueuolmente dunque uorrai sopra terra nella uite non uechia & iuluoogo netto & fugoso: possonsi intorno alla uite piu nesti conuenueuolmente inestare & optimamēte puene se solamēte si nesti il surculo cio e marza: & se sia dūa medesima grosseza col troncho fara meglio che essere possa altrimeticō una parte della cortecia dalacqua. O uero secōdo uarrōe facias aghuagliamēto delle midolla. L'innestamēto degli arbori si puo fare indue modi & inuno i uerita che la uite si taglia per lo ciriegio o uero per altro arbore cha un tempo cōfructo dell'arbore si maturi luua. Ma laltro ch'innesta nell'arbore si come ogni innestamēto idiffimile si fa alcuna uolta: & il primo modo e che si piati la uite allato al ciriegio o uero al altro arbore o di peri o di meli si foransi i detti arbori & per lo foro la uite si trae & quādo sara cresciuta la uite & l'arbore fiche loro legnami sieno ragunati: & in modo ch'non uapaa alcuno mancamento di conuictiōe. Allora si si taglia la uite i da parte dala

Q V A R T O

radicie fiche nō sinutrischa se non per lara-
dicie dellarbore & allora simatura luua co-
fructi di quellarbore: innestasi ancora nel-
larbore dellolmo: & forse in alcuni altri se-
condo Collumella si come nel trōcho del-
larbore gallica insino alla midolla sipfo-
ri con uno succhiello & quiui sifichi il sur-
culo della uite secōdo il modo che e decto
Incomune quando dello innestare parlai.
Fānōsi āncora gli predecti innestamēti ne
luochi caldi del mese difebraio: ne freddi
dimarzo quādo leuiti non acquate sono:
ma spesso lacrimā per homore aduegnia
che fācte nel tempo che lacquose uersano
le lacrie ouero poche lanno lasciate ipam-
pani. A' cunauolta innestate sappigliano:
possonsi āche fare del mese dimagio et di
giugnio gia cōsumate le lacrimē se ipalmi
ti da inestare nelluoco fredo & ombroso
dapululare sarannō preferuati. Ancora al-
tro modo col quale la igniuda gēma nello
co dell'altra con melle: o con alchuna altra
cosa sipone dalcūi uulgar mēte decto nol-
ponga: che cōciosi a cosa che inniuno mo-
do approuare lanostra ragiōe naturale per
lamolta teneritudine della gemma nō e ue-
duta. Ma uno frate minore mafferma che
del mese daprile quādo le piccole foglie de-
la uite incominciāo ad aprire che prese la
sommīta della giemma rimanēte le foglie
piccole con alcuna concauita & in quello
luoco pose un'altra giemma simigliāte fref-
chissima daltro de tolta con molle letame
dibue & senza alcūo altro aiuto salleo &
impo prouare sipuo aduegnia che paia cō-
tra anaturale cagiōe posta da frate Alber-
tone. Ma Catōe scriue che lo innestamēto
della uite uno e per laprimauera: laltro gē-
do luua fioriscie & quella per mezzo fende-
rai per lamidolla & in quella isurculi agu-
zati inframecterai: & iframecterai lamido-
la colla midolla comporra: Laltro innesta

mēto e che selauita e tocca dacia schūa ui-
te tenera agiungierai tortamēte intra se la
midolla colla midolla collibro legato. Lo
terzo innestamento e fora la uite che inesti
& metti in quella due surculi dūa gienera-
tiōe come tu uoi inframesti i torti constreti
allamidolla & farai di questi lamidolla col
lamidolla cōiungierai & strignierai quel-
la che forerai luno dallūa parte que surcu-
li farai & sienolungi due piedi & qgli del-
la terra trarrai & ripiegato il capo alla uite:
lameza uite cō legami interra ficcherai &
diterra coprirai: et tucto questo di loto im-
prima uncto & legato & copto aun mede-
simo modo cōe gliulūi. Io ancor unaltro
innestamento di uite spesso prouai & qlo
trouai ifallibile & sicuro dalla pululatione
& dalla offension decauatori: & questo in-
nestamēto in questo modo fare dei: prendi il
palmite nuouo & lūgho hauente quattro
dita ito dinanzi dallanno & rimuouī lame-
za pte del uecchto ifino alla midolla & q-
la rimāga salua nella pte dānestare & dal-
l'altra meza del uecchio faun conio lungo
tre dita cioe ifin al palmite nuouo & qui
sifaccia una cochetta & quiui ancora ilco-
nio ben forte permāga tagliato non dala-
parte della midolla: ma dall'altra solamēte
& facciasī ben acuto poi fendi pelmezo lo
stipite che fidee inestare di qlla medesima
grosseza se essierpuo & se nō sia piu gros-
so un poco & della pte hauēte mē della mi-
dolla sitagli la quantita dun dito grosso &
nella fessura ficha il conio accioche lacho-
chetta fortemēte sacco sti al capo piu corto
dello stipite fesso & gl'altri duo capi uguā-
li dentro sīao alquāto oltre al nuouo siche
iluinculo possa strigniere lūo & laltro ca-
po del uecchio sermēto aghuagliato & poi
lega strettamēte col uinco fessa tucta la fessu-
ra: & in quel modo potrai due ouero trē
ouero piu bracia di uite: tucti gl'altri tagli-

LIBRO

ai & poi tucta lauite inestata atuffa inter
ra & tati solchi in quale pte uor ai farai quã
ti bracci sono innestati: & incies chuno sol
co nel luoco ouero neluochi doue iluochi i
nestati iuncti giaceranno una picola fossa
tella farai nella quale tucta laiuntura dello
innestato silasci & colla terra coperto diso
pra copiedi soauemente sicalchi. Et oltra
a una spãna almeno ilsermento disopra si
lieui. Anche sipotranno isfermenti nuoui
nel nuouo sermento & nel uecchio per lu
tato modo cõgiugniersi & i quello mede
simo modo iterra atuffarsi: ma e bisogno
che laiuntura dicanna fessa isfermi accio
chinandola agieuolmente sirompa.
Del potare leuiti. cap.xii.



Neluochi caldi del mese docto
bre nouebre & sebraio & mar
zo insino che leloro gieme sa
creschino giusta potatiõe del
le uiti si faccia: ma ne freddi del mese dise
braio & marzo solamente: ma ne tempera
ti nelluno & nellaltro tempo fare sipo: ma
piu conueneuoli sara nemoti leuignie che
septentrione ouero la parte docidente ra
guardano nel tempo deluerno potarsi: l'al
tra parte contraria di piu humili parti sirici
da nel tempo dellautunno: imperoche iu

cotali luochi & ne caldi la forza delle brine
& la natura non sifa: ma sempre secondo
Palladio nella potatiõe sifforzi che lauite
si faccia nella gamba piu robusta accioche
delle debole uiticella due durameti serbia
mo: laqualcosa inuerita gli xpti potatori
del nostro tẽpo alle disordinate & abactu
te uignie nõ obseruano diceti meglio esse
re gli stipiti della uite rinouasi spesso. Ma
da tagliare sono imortali intorti deboli &
nemali luochi nati sermeti. Et il sermento
che eitra due bracia nato sideo tagliar che
se p grassenza qlunque braccio a debolire a
qlo braccio tagliato succeda: ma sara op
mo nella potatione ilsermento ingiu ibo
no luoco nato dela uite p cagiõe daripara

re sempre difendere & auna oue
ro due gieme lasciarlo: ma nelogi
lieti & humidi sara lecito di piu in
alto lauite spandere: ma ne socti
li & ne caldi ouero inchineuoli e
dauerla piu humile cioe piu picco
la: ma sara defaui lostimare lauir
tu della uite iperõche qlla che piu
alto sicutua e grassa & secõda &
piu che octo palmi hauere ñ dee
siche sepre nelapte mezana uno o
due lasciamo ghuardiani sen on
magra & piccola: & aciaschue bra
cia ciaschuni fragiegli lasciamo.

Ma daprouare e che in una parte nõ siano
isfermeti che serbi come se folgore litocaf
si riardin apresso algambo che chiunq: ui
nascie sitagli se gia lauignia non ama des
ser rinouelata o uer tornata indietro: dala
sciar son isfermeti ma nõ atorto alduro &
insommo: pero che queste come pampia
ria meno fanno fructo: quelle lauite p tro
po fructo agrauano & piu dalla lungi il
menano: & impero sono daseruare nel me
zo luoco nõ alato alla giema ma alquanto
piu si faccia la tagliatura & schostisi dalla

Q V A R T O

giemma per lalacrima discorrète: lunghie ancora de guardiani secche & dimolti ani rimuoui & tucto quello che uechio et schabioso trouerai. ma sel trôco della uite disole & dipioue o dinoceuoli àimali e cauato: purghiamo qualunq̃ e morto & lepiaghe sue dimorchie ugnâo ouer dittera che fara pro cōtro alle predec̃te cose: lacorteccia ancora ricisa & pēdente dalla uite sitogha laq̃lcosa come dix̃e Palladio minore fecia rende nel uino: dalmuschio ancora sirada douch̃ee trouato. ma lepiaghe leq̃li nel duro della uite prende & tortamēte o uero ritonde fare s̃idebono. Iuechi ācora sermēti daquali ifructi del primo āno peridono tucti si cadano & lauoua uecta dauitici & dagli inutili rami silasci. ma dasaper e che inalcune parti isfermenti quanto lunghisono dalla natura p̃docti dal potator silasciano sicome apresso icremonesi & uerōesi & in altri molti lochi: in alcuno solamēte lesommitadi sterili sileuano in alto infino adū piede di lungheza depalmi silascia al troue inuerita si trectamente sipotāo che infino aūo mezo piede dimisura ipalmi si fabbreuiano. El primo mō inuerira non e da obseruare se non neloghi lieti doue lepi che nō sipōgono. ma leuiti come pertiche o uero funi da ogni parte sistēdono. Ilsecōdo appresso alia si sobserua con pali solamēte itorno allauite ficti & aquegli pochi palmiti stesi et q̃sti due modi specialissima mente sisostenghono nellelieti uignie. Et i queste generationi diuiti che lesue giēme per lunghi internodi sono distanti: & simiglianti uignie molto fructo fāno & molti acini aduegnia che nō siāo si grādi como leuiti trectamente potate: & molto & cōtinuamente cauare & letaminare siconuenghono corā uignie acio chel fructo et palmiti conueneuolmēte nutrire possino: ma quelle uignie nelle quali infino a un piede

fabbreuiano ipalmi si come abolognia & amodona & in molti altri luoghi imezola na terra sidifendono & q̃si in ogni generation diuiti & cōueneuolmente ipalmi & fructo suo difendono. Ma q̃lle che strectis simamente sipotano si come apresso furli & alcuni altri luoghi: & nella prouincia in tal maniera sipocurano nelle uitte che senza pali o ptiche amodo darbucegli nesuoi ordini stāno. Et nelle uitte che molto spessi nodi si ruouāo hauer & maxiamēte nelle sottili terra: & i una mātera diuiti che si chiamono albane & schiaue ch̃ se altrimēti sipotino troppo misere uue fāno & sufficienti palmiti per lo seguente anno nō producono & queste laragiōe nella uignie da potare: ma negli arbori & pgoleti tate materie silascino quāto lauirtu della uite pūo conueneuolmente sostenerē ma accioche defermeti dalasciare tucte lesommitadi sterili sileuino. Potā si pūo diterzo interzo anno. ma accioche piu uue faccino se cialchuno anno sipotano uue piu grasse pducono & piu lungo tempo lauue difēdono. Alcuni altri mai non potano lauue ne grādi arbori per lamalageuoleza del potar: ma conpertiche leuiti fortemente percuotono accio chel seccho necaggia. Et alcuni altri quelle in alcuno modo percuotono: ma p suo naturale mouimēto q̃llo uiuere lascia no. Ancora dasapere e che nella potagiōe diciaschuna uite tre cose sono dacōsiderare: cioe lasperanza del fructo accioche tali palmiti solamēte lasci. deliquali ifructi da riceuere sabbia sperāza si come sono molto maturi & ritondi & grossi & ritōde giēme hauenti & spesse secondo laspetie diōl le uitte. Ancora lamateria che dee succedere si come iguardiani & isfermenti i buō luogo nati de quali lamateria del seguēte āno sifa dinanzi molto glilascia ācora illuogo che lauue serbi si come ghuardāo lascia.

LIBRO

Ancora nella parte bassa ouero in altro cō uenueuole luogo tra per laueccchieza ouero per la diformia ouero per troppa lunghe za della uite abbisognia dirinnouare acio che po che sufficiētemēte fara cresciuta ne luogo del guardiano simozi. Ancora dāo tare e che se la uite maturamēte tosto sipoti piu maturamente pulula & piu fermētū & maggiori producie per loritenimēto del lhumore elquale quando nō esce et sia sal da lapiagha inanzi al discorrimēto suo tutto entra in acrescimēto derami: ma se tardi sipota piu tardi pulula & fructi molti riceuerai per la effusione del supchio humore acquoso la digestione dellhumore uisco so del quale il fructo si genera impediēte: et impero leuiti & leuigne sottili prima: ma legrasse che di supchio homore indigesto luxuriano molto ifrondi & ipalmiti: & ql le che lepouete monono piu tardi sipotino. Anche dopo lanoua uendemia piu strettamente pota per la consumata uirtu della uite dopo lapiccola piu largamēte p lefor ze sue laltre rileuate richiedi gli arbori uiti feri alcuni in un modo sipotano come ql le che fanno le lambrusche che sono uiti sal uatiche che mai potare nō si sogliono ouero leuiti dimestiche che colle pertiche solamente discheza sipurgano. Alcuna ditez zo interzo anno sipotano si come larbuste & arbori gradiche leuiti dimestiche sostē ghono sed nō inquanto nō sono fructifere che per desiderio defructo nō sipotāo. Ma utile e se a quelle leuiti alle quali arbori dapotare nō sono siricidinocō molta spesa & irami superchieuoli sitaglino.

Della formatione delle uiti. cap. xiiii.

Anouella uite columella dice dopo il primo āno auna materia esser da formare ma nō da ricedere tuēta si come i italia cō suetudine elanno secondo compiuto im

perochē o moiono leuiti intucto ricefe o uero fermenti non fructiferi producono: lequali tagliato il capo si come pāpani del duro siano constrecti uscire: & impero appresso la commissura del uecchio fermento auna o uero due gemme del basso capo dalasciare sono elquale e ragione uolmente nella uiticella piu forte dase bere: ipero che la molto debole uiticella nel secōdo anno daricidere silascia & sanamēte data cō canne lanouella uite ouero cō sottili pali accio che l seguente anno piu forte riceuer possa: & nientedimēo lunghamēte darice uere: & insino auna ouero due gemme tanto che lieti & abonduoli fermenti produca che quando questo fara se quella medesima uite come arbucella da formare & che solo ad una materia siriduca: ma se da iuto di pali o di pertiche star puo in quella due materie sono dase bere: lequali ditan ta lungheza si formino quanto si desidera lalteza dello stipite accio che nella sottil terra piu breue cioe dun diēdo & nella grassa & lieta maggiore & due ouer di tre piedi daltēza si dispongna & così lanno seguente quattro al piu materie hauere debbono lequali impartiti quattro sidiuidono & poi ne seguenti anni altre tanti o piu secondo la dottrina della loro potatione data. Ma se la uite sopra gli arbori o uero arbusti salire dee p eta aqueta e da produrre insino atāto che arami fara e quiui da tagliare si dura accio che nella sua semina nata i capi sidiuidāo secōdo la diuisione che si troua nerami dellar bore: & poi cōsequētemēte per gli rami i quello medesimo modo la uite si procuri del salimento luna sempre materia alla uetta dellar bore dirizādo Formasi leuigne i diuersi modi secōdo uarie cōsuetudini delle citati & de luoghi: i poche in alcuni luochi si formano in ordine con pali & pertiche ouero con fermētū



Q VARTO

ouero sanza' alcuno aiuto si come altroue
decto e: i alcuna fāno con sciera o cū una
pertica solamente ouer con due o con tre
quando sono in lieta terra & maximamē
te ne tagli degli arbori neqli leuitip alcuni
pali si sostenghono & ācora si fanno ne p
golarii picoli: & alora dalla pte dello stipi
te sono abatute & dall'altra leuate i alto leq
iabifogniano di molto legāe & fatica:
ma molto fructo fanno: ma io pongo una
pertica sola nela parte piu bassa & una ne
la parte alta ben forte laquale tuti ipalmiti
ben lunghi et quasi a terra pendēti sostie
ne con grande abondanza duue: ma una
pertica dall'altra pongho indistantia dun
bracio solamēte et cotagli pergoletti fo nel
le ripe delle uignie et de cāpilequali sono
siepi et arbori sopra iquali sapichano iser
menti molti grandi per lanno sequēte: et i
questo mō di poche spese molte uue rece
ue: nell'erippe et siepi uerdi leqli per altro
che per chiusure et per legnie per foco di
poca utilita ouero di nula sono lequali i
chi il piu delle volte adornano: i alcuni si
formano in arbucegli bassi posti p ordin
da ogni parte ouero in grādi arbori colla
faccia distincta: gli abusti picoli utiferi da
formare sono accioche quegli piātati poi
che p due anni ouero per tre passati suffi
cientemente siao auanzati i sei o in sette o
uero octo piedi dalteza sircidio: siche nel
la soctile terra piu breui nela lieta et grassa
piu alte siformino & qui nati irami lanno
sequēte tucti fuori che quattro migliori si
taglino & gli rimanēti i quattro parti diui
si compertiche ouero uinchi siformio & le
gate pietre sufficiēti per pēdicolarī sicon
stringhino a stēderfi per liliati accioche nō
sidrizio in alto: iquali quādo fortificati sa
rāno lalūgheza di tre ouero di quattro pie
di silascino hauere necapi dequali sarāno
le uiti diforti legami dalegare & i qsto mo

do specialmēte sobserua nelle parti di mi
lano: ma quegli di Bergamo fanno losti
pīte piu spessio cioe ditte piedi & irami q
ui nati & piu lieuaō i alto formati una ar
buscola uitifera a mō di cāpana riuolta nel
cui mezo sopra lostipite dimora colui che
pota lauīte & larbore: & quella uite itorno
intorno spande faciēdo ipalmi tucti fo
ri da ogni pte stare inchinati: gli grādi ar
bori da formare sono siche i alto & basso
habiano da ogni parte molti rami secōdo
la possibilita dela uite: & larmor sopra ilcui
capo silegherāno leuiti che poi tucte al di
socto tragono ouero sinchinano. Possōn
si ancora conueniuolmente formare che
leuiti potino & che qlli arbori il crescere
pdino cioe quādo larbore popolo ouero
salcio ouer olmo saranno digrosseza dū
bracio & la sommita' sara datagliare apref
so adodici: o di quindeci piedi & irami q
ui nasciēti uo il piu diricto simecta nelar
bore salire i alto quanto uorra & ogniāno
glialtri ramicegli si glitogino & solamēte
silasci lasōmita & tucti gli altri rami digiu
lasciati siformi sicome ibassi arbucegli uiti
feri decto e aquali leuiti sileghio ne daqn
di isu salire supermectaō. Ancora si come
Varro scriuedoue la terra naturalmente e
humida quiui piu alto lauīte e daffar acio
che nel parto & nella nutritura non come
nel calicie chiede acqua ma il sole. Et ipe
ro utile esser pēso neluochi campestri hūi
di spampapanare lauignia ne tempi cōue
neuoli cioe del mese di maggio & digiu
gnio & quella mondare da ogni sopchio
& disoctili pāpani & fermenti: & po quasi
maturate luue dopo il mese dagosto qll
dalle superchie fogli spogliate aciochel so
le tutte luue cuocere possā acciochel uiuo
piu maturo & potente si facia & la super
chieuole humidita consumata duri piu et
sia di migliore odore.

g iiii

Dei rileuare leuignie.

cap. xv.

Euignie darileuare sono et le uiti dalegare innāzi che legiem me tropo igrossino: et leuiti ch in ordieco pali et pertiche fisa no siche in quelle leuiti sono da ogni parte spartite ugualmente darileuare sono si che a ciascuna uite il palo ficto qlla medesima nel mezo della uite si cingha conuenientemente legame se la uignia e abasso. Ma se alta con due legature in due modi e da cigniere: ma prima anoui pali ouero pertiche ouero canne di coueniente alteza legate siche una uite sia nel mezo di qsta tauola et laltre intorno stanti et cosi si disedono dal cadimento et da uendémianti q si ad ogni conueniente andameto et poi ipalmiti impartiti quanto ugualmente si diuidono: & piu forti con piu forti ptiche: et ipiu deboli a piu deboli pertiche si legano. Ma in queste uignie che piu rade uiti fanno ipali per tucto permanghino di distanzia di piedi assegnati et con quelle ptiche sopra legate sinducio sempre leuiti et in tal maniera si distribuischino che coprano ogni spatio et leginsi et questo modo sobserua in molte uignie nella marca danco na ma ame non piace: ma doue ipalmiti come funi sistendono aciascuna uite intorno allei tre pali piccoli si ponghinò distanti un mezzo piede & uno legame dun uincio intorno aquegli si cõe ghlada si cerchi ouero sicingha: & poi ipalmiti sistendino & intra uite & uite una forcola picchola si pongha ouero un bastonciello si legi acio che luue non finchinino a terra & cosi a qste uignie cõe nellaltre nelle quali ipalmiti lūghi si lasciono molto fara pro se facta presso al palo si leghi fori di quella poi ch gia le lachryme gictano soauemente un poco si torcono isfermenti: imperoche p qsta tortura nascie ifra la legatura la succede

uole materia & non farebe alcuna cosa aluue nasciuti: & qsto mō apresso agliasti lo deuolmēte sobserua da tuti nra ipalmiti intorno alla uite adue o tre ouero qtro pali dopo il cauameto dela uigna assai tra ragione & sconciamente li legan in queste uignie che neloro tagli pmangono se cō pertiche ouero con sermenti fara conosciuta la loro operatiōe ma ne picoli pergoleti ficti ipali picoli appresso delle uiti & lunghi tre piedi incontrario rimossi ibastonegli forti tra ciascuno palo piccolo & grande si leghi dalla parte della uite abactuto e allo oppposito eleuato sopra quali sufficienti pertiche uiti si distribuiscono ugualmente. Ma se inarbusti ouer arbori sono leuiti nessuna altra cosa da fare e se non che leuiti in piu lochi si leghino agli stipiti & glilor palmiti p gliram i: & tronchi ugualmente distribuiti si leghino: ma da prouedere e ogniano la uite disciorre & dirileghare che si cõe dice Palladio leuiti si rifrigheranno.

Della conseruation delle uignie: & delle barbe inutili.

cap. xvi.



El mese doctobre & dinouebri difebraio o di marzo si fanno picol fosse intorno alle uiti: & tagliate leradici che sō nella sommita dila terra diletame sepie & maxiamēte qsto e nella uitenouella da obseruar che si taglio leradici supchieuoli leqli hara producte lastate: leqli se si lasciao cretciere lenferior radici sano perire & rimā la uite i sōmita sospesa la qcosa al freddo nocuole la fara sechare & al calore: ma qste radici nō allo stipite si debon ricidere accioche piu gndi nō ne rinascino. Ouero che lanoua piaga al corpo della uite inframeffa alseguire defredi non riardino: ma ricidasi lasciato un dito di spatio: & se tēperato uerno e leuiti lasciamo aperte: concio siacosa che innāzi al freddo qsto e facto. Ma se uiolē

Q. VARTO

te uerno sia ināzi al mese di dicembre le co-
priamo: & se molto sia freddo uno poco di
colombino sterco itorno alla uite donere-
no: ma quādo altro letame alle piccole po-
co ale grā uiti piu ne pōgnāo: molto ado-
pera alle uignie il mecter dell'erame spes-
so affare molto fructo: ma conciosia ch'osa
che p lo sugo il uio sia uitiatto & āco fosse
de aldurare qgli che nobili uini hauer uo-
gliono del mese d'agosto: doue la uigna e
piu misera una corba dilupini auna bifol-
capōgon & qdo cōueneuolmēte siano cre-
sciuti si glirifocērano & optimo sterco al-
le uignie dare si crede ouero nele fosse in-
torno alle uite fatte senemectono minu-
tamēte tagliati isfermēti & ipāpi & ricuo-
prono.

Del cauare delle uignie. xviij.

DEl mese di marzo lanouella ui-
gnia si cominci la uite apulmi-
nar cioe scalzare ditorno & al-
lora & ināzi fino a ottobre di
ciascūo mese d'afar e nō solamēte pellher-
be: ma acioche teneri ācora semī la solida-
ta terra cōstrigāma dīl mese diluglio lama-
ctia & nel uespro disposto il calor s'ide ca-
uar & diuella la gramignia scazarla intor-
no & ācora far solchi p qlla pte neqli lacq
si raccoglie acioche allestreme pti agieuol-
mēte discora: che scuirimāe lenoue le spe-
gnie & lāuche uiti offende: di qlo medes-
mo mese di marzo e da cielerare locaua-
mēto dele cōpiute le uignie ināzi che gher-
mugli troppo efino: ipoeche se lapto occhio
uedra il cauatore aciecherassi dela speran-
za dela uedēmia grāde: & poi del mese di
maggio si fa la secōda cauatura dele uignie
i q̄l tēpo qdo ācora nō fioriscono ouero q̄
do di fiore sirimangono: iperoche quelle
che fioriscono sono da nō toccare & i cial-
chuna cauatura daguardare e che non si
faccia in quello tempo che la terra e molto
molle ouero seccha ma quando e di me-

zana dispositiōe & quāto piu laterra si po-
uerza tāto meglio e: & bastase mezanamē-
te laterra dentro sicauī ugualmente accio-
che niente in quella dicruda terra rimāga
& maximamēte pressio alla uite per la qual
cosa colla uerga nella quale sia il modo del
pastino de lactiudie disegnato ildiligēte
guardian in molti luochi laproui: impero
che questa cautela imalitiōsi cauatori daq̄
sta negligentia sommuera.

Denocimenti che aduengono alle uiti:
& diloro cura. cap. xviij.

ADuenghono d'annegiamēti
nel primo anno alle piante ui-
ti che perischono ouero per se-
me rimāgono laqualcosa alcu-
na uolta s'isa per herbe itorno alle uignie na-
scientile cui radici il nutrimento toghono
che se questo aduiene cō spesso cauare &
col tagliare del herbe sautino alcuna uolta
essēdo uicini darbori o disiepi dalle ombre
& allora datagliar sono: ouero dalle foglie
spogliarle cioe le decte siepi o arbori spes-
se uolte per ardore ditroppo sole manca-
no nella quale cagione: o con ombragiōe:
o con coprimento diterra intorno aquelle
con alcuno strame acioche non si sechino
ouero con darle delacqua conueneuolmē-
te quello impedimento cessāo. Aduiene
ancora alchuna uolta impedimēto alle ui-
ti per esser pressio ad alcune piāte si cōe ca-
uoli corile o alloro & opio: cōciosia ch'ā
queste riardino le uiti: im po nelle uignie
pantar non s'idebono. Alcuua uolta son i
pedite dacorruptione danimali iqli molto
loffedono & aucleniscono et ipero se po-
che uiti sono leuiti sarmino copruni cōpe-
tenti et se molte dafossati sicigino et siepi:
alcūa uolta leuiti di uerno per gielo perisco-
no et impero daricidere son pressio a terra:
& inquegli luochi nel potare dacurar e che
mai lostipite non sirizi sopra terra et q̄do

LIBRO

l'aproxima il freddo sipotino nō acorciati i fragiegli et tuetti insieme i alcuni lochi cō uincō legati apresso a terra sichinino & sopra icapī loro acioche nō si leuino alquanto di terra si ponga et poi dopo il uerno ridotto cō legame sirilieui: ouero faciansi i arbori solamēte sopra leq̄li non di legiere per gielo sisechano. Alcuni uolta il freddo nō lucide tuta ma solamēte inouī palmīti che per latrauerfa dellegnīo se difendere nō possōno: laq̄lcosa quādo aduerra suso in loco conuencuole apalmīti creare ouero ancora un poco del palmītelasciato se alcuna cosa diuerde quiui hara sifiricida & cōi quasi rinouerra & formerassi lauite & forse i quello medesimo āno alcuno fructo fara. Aduiene ancora spessamēte che poiche ipalmīti & luue hara pdocte che p bria ogni uerdeza pdono p laq̄lcosa icotali logi tal generatiōi diuiti dapiāta re sono che tardi mectono sicōe sono albane & gargarice & maiuolo: alcūa uolta nelle uignie entrāo rughe che ogni uerdeza i rodono & uermīni uerdi et acuti picoli i q̄li taraturī si chiamono abolognīa i q̄li nati colluue ipalmīti pforano et secāo con tro i q̄li da couenire e che ammano di femine & dhoī si pigliano & cō piedi si conculchīo & con foco sardino: aduiene ācora spessamēte che nel tempo del calore disceda con feruēte sole una picola pīoua uelenosa & arsa che uulgarmēte abolognīa melume chiamono che molte generatiōi diuiti in tal maniera arde che illoro fructo aniente al tuto riducie. Et impo doue questo spessamente aduiene piantisi q̄lle generationi di uiti che niente o poco soffendino si come e malissia & albana & grilla & alcūe altre generatiōi conosciute la tēpesta ancora spesse uolte consuma contro laq̄le niente alucto ualere po se nō per lauētura piatosa oratione adio cō mō cor diriza

ta: aduegnia che aleūi cōi maschi come femine non sapienti: lanatura: & generationi delle granuole iprudentemēte & fallaciemēte affermano alla grandine & alle fulgori alcuna cosa fare si possa. Aduiene spessamente che leuiti dal marrone soffedono: & allora la uite strectamente sileghi nella fetida & intorno cauato letame di pecora o di capra colla terra simischi. Aduiene spessamente che la uite tanti pampani mecte che quegli & luue a debito fine produrre non puo lacrescimento: alleq̄li del mese di magio da considerare sono isfermenti iquali la nouella o uechia uite hara producti & a quella pochi & saldi le lasciamo & nouelli aiuti lasseriamo tanto che braci fermati indurino & non piu risegate: & alla pululante uiticella che due ouero tre materie lasciamo & per langiuria dauēti salleghino. Ma se tu nelasci al principio meno di questo mese impampanare fara malageuoleza al pēdere. & questo fa i uue piu grasse & la materia che dee succedere fortifica: & allutilita del fructo consiglia p lamissione del sole. Aduiene ancor spesse uolte tanta debolezza che molto miseri fermenti & uue producono allequali letame con spesso cauare & constrecto potare da sobuenire e. Ancora alcune sono si liete che per la grandezza de pāpani leuiti chiugono: & se leuicine uiti quasi affogano ne il fructo suo maturare lasciono allequali couenire si conuiene con lungha potatione: & con rado cauare: & con cissamento diletāe & de pāpāi & de palmīti taliamēto nel tēpo di magio & cō spogliamēto delle folie ne lochi freddi & maximamente doue luue impuzoliscono & faciansi in pampani per glilati trenta inanzi alla uendemia & solo quella fronte da seruarē che nella sommita posta il sole molto difeda dalla sommita. Et se si domāda tre giaciono

Q VARTO

luso senza reuolutiōe soauemente sileuio
Ma nelugchi ardēti et sechi sādōbra luua
accioche p la forza del sole non secchi ma
se labrenita della uignia ouero lafaculta p
meche loperario in alcuni ancora luochi
tropa deglihomini et decani ingiuria pati
fcono lequali diligentemente nel tempo d
la maturita guardare siconuene: et in quel
le piātare siconuenghono: quelle genera
tiōi che nō sīāo dilectabili ma aspre amā
giare & che tali sono che non ageuolmēte
fitocchāo da alcuno: & niente dimeno no
bile et serbeuole uino sano: dagli storne gli
spesseuolte sono i festate che quādo questo
aduiene cō funi et ordinī disegni spauēte
uoli per lauignia appicari et con persone
gridati siccacione et tanto e illoro adueni
mento che p gli pdecti modi difendere n
sipo ssono: faciati nel mezo della uignia so
pra quattro colomme un luocho sopralā
te sopralgle un faciullo stia et muoua et tra
ga le funi dagli altri capi alunghi pali intor
no alla uignia legati con zuche et con pico
e maze appretto di quelle che quando dal
cuna parte ueder bisogni sicōe nella cicta
dighiogia daogniuno sobserua.

Della conseruatōe delluue secche et fre
sche. ca. xix.



Vue lequali conseruare uogli
amodo choghale senza ghua
starle che nō siano per acierbe
za aspre: ne p matureza dānate
ma che illoro granello sia dalalucie traspa
rente & resplendente el toschamento con
morbida giocundita caloso & se alcuno
uenauessi maghagniato senetraga ne non
uelola sciamo rimanere ancora alcuno che
per acierbita contra elusingamenti delle
stiuo calore sia indurato allora iuitiosi de
gliacini raspi dicalda peccie coprire liuogli
ono & cosi iloco asciucto freddo & obscu
ro senza entramento dilume apicarle. An

cora altrimenti tracto il pāe del forno non
troppo caldo pōgasi in quello della paglia
& sopra la paglia luue & quiui p unora se
cōdo che ate meglio parra lasciatanto che
alquanto sapassino: Ouero sipōghino isu
una aspero sopra alcūa graticola nel forno
& poi che quidi sarāno tracte situffino nel
molto dolciissimo & pōghansi alsole tanto
che alquāte siano secchate: ouero alquanto
dal molto sgocciolate: & ponghasi in uaso
quasi come in botte ouero in sacco: altrin ē
ti luue alsole dicote poi in molto seruente
al fuoco poco lasciādo & pōi alsole & sono
optime ancora uue sanisi me chalgtō alfo
le passe siseruāo nel sabbione seccho alsole
Anche tra la paglia ouero fieno sottratte:
ācora nelle foglie luue secchate anche nel
mele. Cato dice luue nel petole cō medesi
mamēte riporsi & isapa & in molto riēte lu
ue passe grēche cosi fa imigliori aci & dol
ci & chiari ibottrōi in qlla uite atorciera i et
lascierale dasse mezolanamente secchar et
poi allōbra lapicha & luua distrecta cōpōi
inuasi & fa lecto dipampai nel tēpo del sec
cho freddo & stringni cō mano calcando
& quādo il uaso arai pīco disopra pāpani
agiūgnierai & copchierai & riporrai iluo
co freddo & secho che sia sāza fumo. Isaler
nitani luua passa in qsto modo fanno: Ele
gano lemigliori granella & alsole le seccha
no & poi nel forno un poco caldo & poi
cō uino dolci le lauāo: & sopra uigictano
poluere dicēnāmo & legale isfoglie disicho
& serbā p uno āno & qste uirtu hanno da
morbicare cote i uino: & questo uino ua
le contro freda tosta. Fassi ancora uua pas
sa i qsto mō atorciesi lauite & lasciala pede
re p tre di ouero p quattro & poi colto ci
aschūo grapolo cō tinaglie ouero cōma
no in molto dolci seruētamente sipōgha
& qui tāto silasci che sipo sino dir due au
marie & poi sileghino alsole seglie caldi

LIBRO

mo: o nel forno quādo netratto il pāe: Ma guarda che da pioiue ne darugiada sito chi no & poi che sīāo raffredate inalcuno mō dissimo pāno sipongino & optimamente strecte: disopra sipōgino pefi. Alcuni altri optimamēte secchate al sole: ancora inmolto dolce freddo latuffino & secchino alqto et cōpōghino: se tucte queste cose aconcia mēte fare sipossōno delluue ricenti senza atorciere igrapoli ogni altra cosa obseruata cho decto sapiēdo ipūto ch malagieuol mēte secchare sipossōno al solenelle tēperate regiōi: Ancora igreci isegniāi se luue ome le nelauite onellarbore ferbar uorrai richiusi iua se gli dīterra da una pie forati et diligentemente disopra scoperta appichalo aduegnia che le mele digiesso coperto lun tempo siferuano.

Della uirtu delluue.

cap. xx.



Vua indue sidiuīde secondo sac & inuerita acerba & matu ra. Lacerba e freda in terzo grado: & secha in secondo. Questa ha tre substantie i se diuerse cioe legrarella: la corteccia: el sugo: la natura delle grarella e secha & dura di nessuna cōuersione in corpo ma i terra senescie. Ma di qlle pestatone & factone farina & beuta cōforta la collericha uscita restringnie et magiormente se farrostischa: la corteccia e grossa & non siconuerite: et impero non nutricha et e cōfortatiua dello stōaco el calore del fe gato spegne la sete spegnie et la cuteza della collera rossa mitiga: il uomito et la solutione collerica stringnie: et aposte agliocchi dele palpebre igrossi homori affocilia et secha ācora uale al pīxīcore degliocchi et alla spreza. Ma il sugo delluue acierbe ināzi ali cācolari al sole porre sīde che sīsechi et spessīsi sicōe mele: Questo uale agli homori alla gola discendenti et alle gēgie et agli orecchi: et se cristeo nefacci uale alle uulue

re deglintestini: & agli homori dilungho tempo alla natura delle femmine discēdēti: luua maura instra cōpiuta dolceza sangue lodeuole fa: & atutti altri fructi sicome il fico miglior cibo e piu il fico ch luua nutricha. Et testimonia questo che alchūi ne sua tempi solamente usanc quegli. Onde grassi diuentano & le loro contenne chiare & rimanendosi da quelle māgiare agie uolmente dimagrono & le sue ossa ouero grancella sono fredde & secche a granegli dilluue acerbe ma hanno acuteza alcuna p la quale tosto eschono inanzi che siconuertino. Ancora la corteccia sua e fredda & secha & dura a smaltire & se colla corteccia & ossa simāgi idura la digestiōe cioe uscita & enfiagiōe: & uētusita genera & homori lōging del sangue lodeuole: & se simāgiāo allora che lauīte sitogono sētrouerāo lo stomaco damali homori & cibi uoto & forte sia a smaltir bñ sī smaltiscono: & ilode uole sague sicōuertōn. Et aiuton la solutione del uētre el corpo purgāo damali homori. Et il contrario se lo stōaco trouano damali homori & cibi pieno a smaltire debole i quello dimorāo & enfiagiōi gienerano e rugido & imali humori sicōuertono: & fumi noceuoli molto creano: Appicchate & disecchate da supchi homori sono piu caltre uue lodeuoli & piu soctile che tucte laltre decte cōueniēti: & sono dilungi da enfiagiōe & dalla fummosita: & nō sono stitiche ne solubile. Et messe nel mosto o isapa grosse decte sono & mēo allo stōaco cōueniēti uentusita & enfiagiōe producono per gli strani homori dal mosto & dalla sapaprefi: luue hauēti molta carne piu nutribili & piu dure sono che quelle che piu honore che carne hanno. Ancora luue ilcusapor e dolce & grosso: & al mēte uicio piu calda e: & sete genera: & e di piu grosso nutrimento: & a smaltire piu dura enfiagione

Q. VARTO

facente & rugito & opilatione della milza & del fegato. Et luua il cui sapore e soctile acquoso & e piu freddo & asfaltire piu legieri: & dello stomaco confortatiua & mōdificatiua dacollerici homori: & della sere nutritiua: & e conueniēte alle cōplexioni temperate. Et luua il cui sapore e mezlāo intra predecti e dimezana podesta. Labiāca uua chiara & acquosa legermente nutritica & ageuolmēte sismalūscie: & leuene tosto trapassa & lorina prouoca. Lanera grossa & asfaltire dura: ma confortatiua delo stōaco: & se bene sismalūscie buono nutrīmēto psta. La rossa ouer citrina mezana e dele sopradecte. lapassa e seca a cōparatiōe della uerde & di qlla: alcūa e dolce laquale e piu calda & piu hūida maxia mente se nera sia: questa uale al dolore dī pecto & del polmone: & latossa nutritica. Ma quella che acerbita ha meno nutritica. Dapparechiare la uendemia. cap. xxi.



A Proximādosī la uendemia cioe il tempo dauēdemiare da parechiare: & acūciare sono itīni inque lochi doue usanza e lluiuo cosuo raspi & acini bollire: in alitricanalī ellherbe: & cofani: & ceste: & tueti

istrumenti & uasi che aciafcuni necessarii sono secondo che uaria cōsuetudine delo chi: & ogni uasi necessarii optimamēte da mollificare & dalauare sono. Et iuinchi uechi serbati dadomandare sono: impoche migliori: & piu dureuoli sono.

Tempo dauendemiare. cap. xxii.

Vulē a conosciere quando da uendemiare sia: ipoche alcuni inanzi che luue sieno mature uendēmiano & impo soctile e cattiuo & non dureuole fāno il utno. Et altri tardi uendēmianti non solamente le uignie offendono che sono gia risolute le forze: ma ancora cotal uino e piu passibile & men dureuole fanno. Conosciēsi dunque il tēpo della uendēmi al gusto & al uisio iuerita Auicēna Democrito & Affrica no solamēte in sei di douere luua idugiar matura & nō piu se il grāello deluua gia nō sia uerde: ma ī qlla uerza ouer altro co

lore nelqle alla pfine eēr dee. ma secondo la natura della generatiōe dī qlla uua significa qlla eēre matura. Alcuni inuerita expriemino luua: & se il granello nescie igniudo nō carnaccioso matura essere alla uendemia aprouato. Ma se nuscira il granello coperto della carne dichono non essere mature: ma alcūe poi che incomiāo a essere passe qlle allora dicō mature: altre le prouano cosi nel lo strecto grapol cioe ficto delia cini netragono uno acino & dopo uno ouer il secōdo di cōside

rano se gli entra ī quella medesima forma nelluocho dellacino: & se le circostanti ne loriceuono acrescīmēto uēdēmiane fa strectāo: ma se illuoco dellacino minor facta trouono qsi da qgli che nelle circēstan tie son sia ripiena la forma sostēgono laue

g 10

LIBRO

Inche modo e dauedemiare. cap. xxlii.

denta mentre che acrescimēto habia: ma Palladio dice la maturita conoscerfi se expressi delluue gligrāegli che negliacini sono nascosi & siano di color fusco: ouer nero: laqualcosa fa la naturale maturita. Con uiesi dūq; allora uēdemiare & maxiamen tela lūa effēdo nel cācro: o ileōe o i libra o i scorpīōe: o i capricorno: ouer iquario: ma qlla finiedo: & effēdo i segnio sotteraneo: altrardi si cōuiene la uēdemia fare si cōme borgūdo dice. Et i sōma dasapere e che se luue molto grosse p glilati dalle folie sinu dio il uio che di qlle si fa men acquoso sara ma piu poderoso & meglio da durare se luue si colgono dopo terza quādo laru giada e risoluta & che laria sia calda & chiara il uino sara piu poderoso & miglior dadurare: luue chiare nō grasse ne cōsumate & i nēssu na pte corropite il uino fanno piu potēte & meglio piu da durare. & cosi le cōtrarie il cōtrario adoperāno luue tropo mature fanno il uio piu dolce ma mēo potēte: & mēo dure uole che qlle del primo tēpo colte troppo acerbe fanno il uio piu acerbo: & lemezolana fāno il uio potēte & che melio dura: luue inacrescimēto della luna colte fāno il uino meno serbe uole & nel menomamēto piu. Se luue nere abollire si pongono nel fondo del tino il uino sara piu rosso. Et se le mature piu mature. Et se lecerbe piu acerba & seme le piu dolce & se salma salmatico generalmete sapore & uirtu acqstera di qlo che i quel loco si porra: & sene di conueneuoli bollira: & se luue colte in alcūo di in mōti cello si pōgo il uio piu maturo sara. Se il mosto neuasi sanza raspi bolla buono & dureuole sara ma piu tardi chiar. ra che quello che coraspi bollira.



Oloro che portāo icofani maggiori ouero corbe ouero che nellecieste luue coghono scie gline le foglie: & se alchuno acerbo ouero fracido ouero secho acino uisitroui sitogha uia. Et conuiensi ancora che ipigianti se alcūa cosa perdi mentica za aquegli che stanno sopra tini & che uo tūo icofani netini leleuino perocche se nelu no le pigieranno sara il uio piu aspro & agieuole acorrōpere. Ma delacerbe piu trite & seche uue grā dāno ne seguita al uio.

In che modo si debono luue pigliare. capitolo. xxliii.



A se luue nel tino incontanen te: copiedi exprimere si conuegono & qdo ogni acio ugual mete harāno disfacto suso ira mucegli & le granella si solliuino & attraghino aciochel mosto di molto homore discorra datini disotto. & quando la sera haranno pigiato & tracto in alti traspi & molli & caldi & no molto humidī quegli faranno & poi socto legnio a opertura qgli alloghino impero che caldi & molli essendo agieuolmente discorrono: Ma se

Q VARTO

molto humido si dispongono necessario e agraue socto posto fendere la loro cōpositione. Mā entrati netini si siconuene de piedi esser lauati & nō spesso uscirne & riētrare scalzi. & e buono che netini nō mangino ne beino: & che siano uestiti & cinti p gli sudori soprauegniēti: i alcūe pti acio che sia bono sille calchino alla uignia nelle corbe si come mezanamēte possono & calcate poste sopra icarri neuasi si portino a tino neqli itate abollire p mectono p di otto: & oltre isin a quindici ouer uenti pīaql cosa molto si purificāo iuini: ma del sapore dera spi molto si magagnia il uio. Et im po melio e che sopra il uaso si sipōga uno graticio ouero strumento dasse forato a qsto disposto sopralqual itia uno stia un calcatore il qle calcando cōpie qlo che nella corba cōpiere non potea. Et quādo bene tute lara calcate iraspi copiedi dauna pre nel tino mecta nel quale tāto solamēte bol la che purificato sia: & iraspi sopra illicore leuati & da qlo diuisi che ipochi di aduie ne: & qsto facto ripōgasi neuasi & netini. acqua si pōga poca o assai secōdo che piu nobili & piu potēteti ouer piu uili uue saranno. Et secōdo che quello uio che molto e decto migliero opigiore forma si facino ma dasapere e che quāto meglio luue sicalcano tanto meno & peggiore sia el mosto: ma se male calcate saranno el cōtrario fara. Et secōdo questo mō el uio si purifichera & durabile si fara: & nō siuitiera p lo sapore dera spi. Et e dasape alcūe māerie duue eēre che ital māiera ipiciuoli supi sono aspi che cō qle sanza gustamēto di se bollire nō possono: & alcūi che sono si poco aspri che cōcessi bollire lungamēte possono & dasape & ācora che quāto luue piu grasse et piu acquose sono tāto piu colpiciolo bollire debono netini: et quāto piu nobili et piu seche saranno tāto meno i quelli stare

si cōuiene. Anche sape e che poi che luue colte sono i monte poste: se idue ouero tre di cosi starāno: molto di qlo e uini sacrescono la matureza et la dolceza: et ipō utile e nele uignie hauere bitume nel le luue si pōgon doue piu tēpo stare potranno: et di fori et intini picoli dibitume facti coglier si maturo uio qlo ch qndi s uscira ch molto soaue et dilecteuole fara: ma nō lastate agieuolmēte si potra serbar. Dasaper e ancora che ogni uio che copicciuoli & pelli ouero cortecce degliacini nō bolle e bianco: ma quello che conessi bolle sitignie dal loro: & della corteccia il coloro nero ouero biācho: ouero rosso acquista ouero giallo.

Diquelle cose che delluue fare sipossano. cap. xxv.



Elluue far sipuo agresto passo sapa: uino: & acieto dequali tutti dadire e come si fāno & come si conseruano & della natura & uirtu che hanno ne corpi humani.

Dello agresto passo seccho & sapa. xxvi.



Agresto si fa di due maniere liquido & seccho: lagresto liquido si fa in questo modo quādo luue son ancora acierbe: ma a douuto nero quasi non peruēghono acrescimento si calchino et pestano et intino o altro uaso sipone al sole & in quello alquāto di sale si pone. Et poi che due ouer tre di al sole sia stato siprende il sugo & riposto alluso si serba: et alcuni del sale nouo mettono ma cō quello meglio si conserua et maximamēte se dicotale uue facto fara: il cui uino distate serbare nō si puo lagresto seccho cosi daffare: etogli luue acerbissime et pesta et priemiti et poni in uaso rozo asoto & cuoci tanto cha alla coagolatione saproximi et poi lo poni in uaso disteso: et pollo al sole tāto che si secchi & serbalo: & alcūi il ponghono assechare al sole sanza

LIBRO

cuociere sel sole caldo e alcuni fanno lagre
sto duue che alcuna cosa di dolceza habia
no: ma il primo e piu stitico & piu fredo.
Puossi ancor il terzo mō fare agresto spes
so come meleche e molto uirtuoso si cōe
disopra decto e: delle uirtu delluue il pas
so cioe sapa tucta laffrica grosso & gioco
do usa cosi fare. Coghōsi luue passe mol
to confaltegli diuinci facte alquanto ra
de tessute poste le uerghe prima fortemē
te sabbactono: & poi doue il corpo delle
uue si solue quiui si strigne il passo & qui
di qualunque cosa discorre & condito nel
uassello a modo come mele si serua. fassi
dimosto fricto careno & sapa fricto da
bollir & decto facto doue alpeffezza forte
mente si schuma: carena colla terza parte p
duta le due parti rimangono sapa doue al
la terza parte ridotta discēde: laqual sapa
migliore fanno le cotognie insieme cotte.
Della purgatione del uino facto delluue
lacere & corroyte. cap. xxvii.

COnuiensi tucte luue acerbe o
uero altre qualūque corroyte
spartire dallaltre. Et che il mo
sto che di queste e cosi dacura
re: lacqua piauana insin amezo edacuoce
re: & di questa acqua cota quante il mosto
la decima parte sopra infodere nel uino &
dacapo anchora col uino cuocierla si che
per dicotione si consumi la decima parte.
Alcuni altri nō fanno cosi ma in q̄lle uue
mischiane lacqua a fare il mosto la terza
parte & poi pigiate luue il mosto cucono
tanto che si consuma la terza parte.

Della cura del uino dalla piauua com
mosto. cap. xxviii.

SEleptioue uoli acquazoni mol
to sapraueniente luue nella ui
gnia ancora stanti ouero dop
po la uendemia piu che non
si conuiene simol. ino a necessita quelle pi

gereno & uendēmiereno: il mosto debol
esser conoscerai: che questo cognoscera
il gusto quando al uino neuasi si mettera
dopo la prima ebollitione incontanente
si tramuti in altri uasi & nel fondo rimarra
ogni loto per graueza. Alcuni altri me
glio fanno chel uino cucono tanto che
la uentesima parte consumono & metto
ui digiesso la centesima parte ilaudanti in
uerita il uino insino il uino al fuoco coco
no tante che la quinta sua parte si cōsumi:
& cōsumata la quinta parte di q̄llo usano.
Inche mō il mosto neuasi si metta. xxviii.

Vasi ināzi che uisimecta il mo
sto con acqua falsa pura chon
ispugna lauare si conuengho
no & cō incenso suffumicare
& non fargli tropo pieni ne tropo sciemi
ma immaginare si conuiene quanto il mo
sto ha abolire crescere possa acioche diso
pra non uersa. Et poi che messo uisara il
mosto per cinque di: & con mane & con
bichieri la schiuma & qualunque altra bru
ctura fara da leuare & trarai la quale schiu
ma & bructura fori del cellario fara datra
re: peroche se presso uisigiettera iconopi
senegenerano & pessimo odore uenie
ne che amendue queste cose il uino rauo
giere fanno. Et impero bono odor auini
& maxiamēte nele botege eē cōuiene.

Inche modo il mosto per tucto lanno
sabbia. cap. xxx.

Nanzi che si pigino gli acini
il mosto che di quegli stilla il q̄
le presi none alcūi chiamono
metti in quello medesimo di
neuasi peruncti dentro di pece ouero di
fori si chel uaso sia mezo pieno & tura dili
gentemente con gesso. Et molto tempo
permane il mosto molto dolce & molto
piu si serba nel uaso molto chiufo con co
io nel pozo il uaso si metta imperoche nō

Q VARTO

sopra bagniente fara sempr iuerita ilmosto
falcuno apoco apoco calchera luue che nō
sicomprimāo: cioe fortemēte q̄sto mosto
utile altutto fara si come Bargundio dice.
Altri iluasō come decto e dētro & difuori
di pecie unghono: in pozo in pōghono si-
che solamente lelabbra soprastiano que-
sto per sperientia optimamēte ueduto e al-
tri inrena humida iluasō cuoprono.

Diconosciere sel mosto ha acq̄ o uero
uino inche modo siparta. cap. xxxi.



Cioche conoscaimo selmo-
sto ha acqua: lepere crude. &
secondo altri lemoī mecti nel
mosto cioe nel mosto & se ac-
qua ha fattuferanno & seno sopra note-
ranno. Alcuni altri lacanna greca che na-
scie nellaqua ouero lino ouero papiro o
uer fieno ouero alcūa cosa arrida ungho
no dolio et nel uino mectono & traghono
Et che se acqua ha ragunāsi legocciole nel
loio & quāto piu nara tanto piu fara delle
gocciole dellacqua ragunamēto. Altri piu
semplicemente facienti iluino mectono i
una pētola nuoua che nō sia inmolata &
appicola p due di & stilla lapentola lacqua
mischiata. Alcuni inalcina uiua sopra ifō
dono & se inuerita hara acqua sonera arri-
porle cioe copelle faciēdo & usciranē fuo-
ri. Alcuni laspugna nuoua cō olio ugnie
ti conquegli turano la bocha del uaso & ri-
boccallo & se acqua uara usciranē p laspu-
gnia & quella medesima proua nellolio fā
no. Altri del mosto un poco inmāo & ac-
costasi alla mano & se acqua ha nō sacco-
sta lacq̄ in questo modo siparte daluino al-
lume humido mecti i uaso diuino: & poi
spugna uncta dolio laboca del uaso tura
odi testo o daltro uaso: et ichinalo che uersi
& usciranne solamente laqua.

Inche modo sichiarifica tosto ilmosto:
capitolo. xxxii.



N una mettadella didolcie mo-
to una cotilla daceto mischia
& dopo tre di fara puro.
Inche modo ilmosto nō sopra
bolla: capitolo. xxxiii.



Orona dipulleggi ouero dori-
gāo al collo de uasi itorno ponti-
ficōe dice Burgūdio. Alcuni
lēteriora deuasi ap̄sso de labri
pungono dilacte diuaccha & tirrallo den-
tro bollente ilmosto sicome dicono.

Inche luogo dee stare iluino per cōser-
uarfi. cap. xxxiiii.



Acella deluio a septētriōe lado-
biamo hauer oposita: freda: ob-
scura: ouero a obscurita p̄xima
na dilungi dabagni: dastalle da
forno: da priuato cisterne: dacq̄ & datucte
cose dipuzo o dimale odor. Ma nellibro
dellauēdemia daborgundo cōposto si dice
chel piu forte uino alserēo daporre & ch
raghuardi ilponēte & ilmerigio cō alcune
pareti oposite: & tucti altri uini socto cop-
to daporre sono: le finestre altissime sicōue
ghono far adaquilone & oriente uolte.

Del tramutare del uino & dellaprire de
uasi capitolo. xxxv.



Onuēsi iluino trasuafare ne
boreali uēti cioe deuēti dase-
ptētriōe et nē ne meridiāi: et piu
dboli nela priauera: & piu for-
ti distate. Iuini ch sono ne gliaridi luochi
dopo il solistio brumale cioe damezo didi-
cēbre ināzi. Et q̄do si tramuta iluino aluna
piēa aciēto diuēta Et e dasape che q̄do ilui-
no dala fecia siparte piu soctile & piu de-
bole sifa. affermiāe gli exptissimi hoī ch se
p̄sso alla festa dognisāi q̄do iluino dibol-
lire cessera & lafecia al fondo fara discies-
fa che gli sirimuoua dalla feccia grosso & fac-
ciagli un lecto soctile cō q̄lq̄ meglio sifer-
ba & dopo iluerno meglio sichiarifiche

LIBRO

ra nel tēpo della primauera. anche dicono che seluino colla fecia lungo tempo dimo-
ri che uenente il calore chella si s'incorpora
che del suo sapore siuitiera & non si potra i
alcuno modo chiarificare se non sicuocie i
fino al principio del bollire cō lente fuoco
& chiaro & in mōdo uaso sipōgha cō sal-
ua hauēte nel fōdo due maze o uero una
teghola necta rauolta & mantello di gros-
so pāno o uero sipongha in uino necto: &
i quello medesimo uaso poi sirachiuda col
mō predecto. Daprouedere e ācora chel
uerno sischalda & lastate salfreddi cōuen-
si tramutare il uino quādo la luna e crescīe
te & che sia sotterra: & cōueni si ācora che
deuasi quando ipiccoli uasegli lotramutia
mo ad obseruare il nascimento dele stelle:
& maximamente infiore dirose & quādo
lauignia fioriscie. Ma cōsigliano isauī &
maximamente Hesiodo che q̄do sapre il
uaso chel uin che nel principio del uaso &
che e appresso del fondo consumare: il me-
zo del uino serbare impo che migliore &
piu dura & auēcchieza piu aconcio il uino a
quello che presso alla becha del uaso si co-
me allaria achostātesī & piu debole impe-
ro che suapore. Et quello che e presso al p
fondo o uero appproximante ala feccia to-
sto siriuolgīe. Conueni si dunque transmu-
tare in testi il uino: o i' altri uasi none i fino
alle labra del testo in mettere ma infino di
sotto ū poco sotto il cololiche nesciochi i
respiratione habbiafe dellacietosita nō si
tema: ma se di quella si tema quasi niēte re-
spiri & faccisi disalcio uerde della cortecia
mondato. Anche buono e che presso alla
spia feccaia, sia una picola spinella perlaq-
le sitragha un poco di uino ne tēpi caldi &
uentosi. Impero che per quello escie alcūa
cosa della feccia e degli si chiarifichera me-
glio. Anche si cōuiene chella presente il ua-
so serbar ouero raghuardare il nascimēto

delle stelle. impero che allora sifa mouimē-
to de uini. Et non si cōuiene allora il uino
ciercare. Et se alcun uino nel di aprirai cō-
uienti tendere al sole accioche la sua chiari-
ta non entri nel uino. Ma se lanotte per ne-
cessita molte uolte prouocante il uaso aprir-
rai sopra intendere si cōuiene allume dela
luna anche si conuiene che uoti uasi incō-
tanente lauargli con acqua salsa ouero cō-
cienere ouero argillosa terra seccare sel ui-
no e debole. Ma se e molto potente et sola-
mēte si chiuda da ogni parte impo che lo-
dore & lapotentia sua sidifenda neuasi.

Del tēpo & mō d'assaggiare i uini. xxxvi.



Lcuni traenti iuenti borreali
assaggiano il uino inuerita nō
muteuoli & chiari. Allora so-
no alcuni altri sperti conoscito-
ri de uini all'austro. Ma il uento traente iui-
ni assaggiano. L'austro maggiormente cō-
muoue & riprende chente e & essendo di-
giuno non si conuiene i uini assaggiare
imperochē il gusto si rintuza & nō po do-
po il molto assaggiare ne dopo il molto
mangiare secondo che dice Borgundio.
Ma cōsuetudine buono adigiuno stoma-
cho assagiano. Anche sicōuiē chi uole
assaggiare il uino ne amara esca ne salata ne
altra chel gusto transmuti. Ma maximamē-
te quādo pocho māgiasse & bene smaltis-
se: alchuni altri uolendo prendere icompe-
ratori un testo nuouo annoloqual inmol-
lāo doptimo uino uechio & bene odorife-
ro. Et in quello ponghono il uino che uen-
der nogliono. Ma piu malitiosamēte alcu-
no danno noci & formaggio assaggiare uo-
lenti di uino magnio: acioche certissimamē-
te sisalsifichi il gusto. Questo diciamo non
chel facciamo. Conueni si ancora il compe-
ratore spesso assaggiare il uino nuouo & uec-
chio accioche nō dimētichi quello che fug-
gire debba.

Q V A R T O

Del segnio da conoscere il uio dabalta
re. cap. xxxvii.

Messo il uino nel uaso dopo alcū
tēpo datrasuafare e i altro uaso
pianamēte: & nel priu uaso da
lasciar e la fecia & diligētemēte
uaso sirachiuda & poi diraguardare: &
molte uolte si debon odorar che alcūa trāf
mutatiō nō si faci della decta facia che nō
generi con opī ouer fāgo biāco laqle si fa
socto labocēte & magiormēte alcūa cosa si
mile: allora e dastimare il uio eēre dacorrō
per si se niēte ditali cose si generi credēdo
il uino essere p durābile. Alcūi altri una cā
na in terra perforata mandono infin al fō
do sopra le feci: & richiudendo il foro del
la canna disopra coldito grosso & po leuā
do il dito per lodorato attragono lodore i
seriore attragono parte dela fecia: aqualita
& secondo laqualita della fecia il uino per
inanzi esser pensano. Alcūi un poco di ui
no bollēti & rastredāti assagiono: & chēte
nel gusto lorrouono cotale p i anzi eēre cre
dono. Cōuēnēti che del mezo del uaso il
gusto prēdon discopto il uaso q̄llo che i co
perto assagiono: & se uiuofe oportūo e:
ma se acquoso no. Alcuni altri di q̄llo gu
sto se al pricipio aspro sara segnio certo se
molle il cōtrario. De nocimēti chalui
no aduengono. cap. xxxviii.

Auēne al uino per acquosita
corruptibile nella uite ouero
poi asse mischiata che si corrō
pa & riuoghafi p uarie cagio
ni p calor strāo i q̄lla adopāte che i un po
co dicotale uino di q̄l medesimo uaso tra
cto nel uaso si lasci: & nō sapra il uaso sicō
uerta i muffa laqle el naso gualta & poi q̄
lungo uio i q̄llo posto cōsequētemēte cor
rōpe. Et se di q̄llo uio in sano uaso ouero
altro uaso simischi alcuna cosa o si pōgha
q̄lla i effecta & i sua corropta natura si con

uerte: & ācora il uio forte & potēte & maxia
mēte dolcie grosso se nel tēpo caldo si lasci
nel uaso nō pieno ne disopra chiuso i sua
pora il caldo & lhumido del uino & rimāe
fredo & seco che in acietosita si conuerte:
dequali tucti lacura dadire e.

Inche tempi il uino piū agiēuolmēte si
u ogha & corrompa. cap. xxxviii.



Qni uino spesso si uoggi ap
p̄sso del tramōtare dele piade
& apressso del solstitio extiuale
cioe amezo giugnio & apres
so socto al cane sbongnietate che uulgar
mente charina e chiamato: & generalmen
te apressso a ogni animali nel caldo & nel
gielo & nele larghe pious ouer per uiolē
te uento: ouer tremuoto o per duro tuono
ouero quando fioriscono lerosse ouer leui
gnie: si come Borgundio scriue.

Inche modo si puo prouedere chel uio
non siuolgha. cap. xl.



Sali arsi messi nel uio q̄llo usa
re & oltre che nō si cōuēne bol
lire & laschiūma piū ampia far
si comādono mādorle dolci a
neri uini mischia & permanente q̄llo uua
passa tractene legranelle & cō rera messa
nel mosto ouer uino cotto grasso & fallo
durare. Alcuni luua passa acaso inuignia
nata coghono & singularmente lusono.
Il giesso messo nel principio fa il uio auste
ro. Ma il tēpo pcedendo lausterita suapo
ra: lutilita del giesso molto tempo perma
ne & permanentia fa & non lascia il uino
uolgier & la sua proportiōe e che sel uio
non sia lento & disapore hūido: o da pio
ua infecto laciētissima parte del giesso ba
sta: ma sel uino nasce di uirtu piū soda la
meta abōdantemēte bastera. Il fiēo greco
se sitriti cō sale arfo & cō uini simischi iui
ni che siuogono dela sua mala fecia sp̄titi
& i fecia di bono uio rimessi pmanēti sta

LIBRO

rano alcũ accidẽti: letede e un legnio graf
so cõe pio & arde cõe cãdela: nel mosto lo
spẽgono & nõ lascia riuolgieri il uino. Al
cũ il fructo del ciedro & galla arsa & mis
chiati nel uino pmanẽte il fãno. Altri cene
re di fermẽti diuignia & seme di finochio
& in massa recãdo mischião col uio. Alcu
ni uasi che si rimbochino in altri uasi & i
altra cosa il tramutão. Ma se dal caldo offe
si sono ne rĩfrigierati luogi qgli ripõgono
se da homor & frigidita i caldi & sechi lo
chitramutão: altri seme dilino ouer legnio
di quercia ardẽti & la cenere mectono nel
uino altri la ste & mele mischiati accioche
molto sũo leno in mectono al mosto largil
la dopo la ebollitiõe del uino messa lapur
gõ disotto & menane seccho il torbido: al
la seccia magiormẽte se arsa fara fara il ui
no bene odorifero: & dolcie: lrectibliche
di uerno qlla mãgiono uiuono & pmanẽ
ti gli fa. lo elebro nero & biãco poco imes
so expurga il uino & fallo durare: Il uino
cotto ifino ala terza pta messo nel mosto il
fa durare: la farina del grão fa iuini durare
Ragia del pino ritiene e uini la lume sca
gliuoli fa iuini fattici & qgli che aguzão o
in agrischono cissa. Altri dicono che ipof
sibile il uio uogierfi si si scriua neuasi qste
diuine parole: Gustate & uidete qm Cri
stus suauis e dominus: & bono e che si scri
ua in una mela & mectasi nel uaso. Conse
ctione mirabile al uio cõseruare che sichia
ma pãccia. Togli aloẽ dragme dua icẽso
dragme dua a modi drame due: Meililoti
drãe qtro: cassie dragme una: spiganardi
drame tre: folie dragme qtro: mirra drag
me dua: Tuete qste cose i panno legate in
ciaschũo uaso poi chel uino doue sarasta
to messo & fara spurgato & mectine i cias
chũ uaso chuchiaio uno di qste mãiere &
poi dal pãno dissolui: & al uino la poluere
laschia & dopo tre di cõradicie dicãna muo

ui: alcũ altri altra cõfectione fãno. Togli
gruogo dragme tre: questo buono colore
rẽde al uino et buono odore queste schiac
ciate mischia & di queste inciaschũa anfor
la diuino chuchiaia doa quãdo il uin nõ bol
la: ma socto stia a ogni uio: questo proprio
serua che gia pse stãti qgli colle spetie codif
chi: altri inuerita cosi iuini cõdiscono: To
gli cardamomo: ghiagiuolo: illirica: cassia
spicanardi: melliloto: filo balsimos: squinã
ti: casto: spicha celticha ogni cosa pugual
pte & riponi & al uio mischia. Anche prẽ
di seme dartermisia edherba cinque foglie
& poluereza: & quãdo il uin e bolito poue
gli dẽtro & nõ si rauolgiera. Altri accioch
nõ si rauolga il uino neraspi due ouer tre
di bollire lasciao & difebraio il tramutão:
& di quello laterza pte o la qtra parte hollo
no & insieme mischião & poi ui põghono
una comune schodella di fase i dodici cor
be diuino: ouero altrimenti tramutifi dise
braio: & la qtra sua pte si bolla al fuoco &
schiumisi tãto che la sexta ouero loctaua p
te menomi: & presso alla fine del bollire si
põga in ciaschũa canna del uertiti seccho
ouer del uertiti sol amẽte: siche un pocho
col uio bollino & cõ qlo caldo sipõga nel
uaso: & se si põgão cõ esso graspe bene la
uate prima nel mosto poste piu chiaro fa
ra il uino & obturfi il uaso si che nõ rispi
ri & sia bñ cerchiato & qito certo e. Ouer
altrimenti si fa dilecteuole & marauiglioso
abere in questo modo: qlunque uio sia
priemãsi luue el uino nĩete cograspi bolli
to & tueto al fuoco bolla & dischiumi: & i
uaso sipõga: Et poi prẽdi. xx. gherofani p
ciaschũa corba: o cõ filo o in peza posti nel
la bocha del uaso mecti & certo. Altri di
cono che sel mosto espresso et incõtanẽte
spartito daraspi si põga intino et copto cõ
alcun pãno mōdo ouero nuouo cõ stuoia
cosi insino a. xy. ouero. xx. di silasci & cia

Q^uARTO

chuno di fischiumi: & poi neuaso simecta
& fara marauiglioso & i chiara & i sapo
Inche modo iluino rauolto siliberi & ghua
rischa. cap. xli.



Oglie ciriegie agre in buona
quantita & tutte insieme nella
botte doue e iluino rauolto me
ti: & cosi iluino cominciarà
abollire & cosi silasci per tre di ouero in
fino atanto che ciessi dibollire impero che
in quella ebullitione sipurgha iluino dalle
feccie optimamete. Et quando iluino chia
ro uederai in altra botte ilponi & certo e.
Ma se coluino uolto mele in buona quan
tita distempa: & nel uaso doue iluino uol
to metterai & con un bastone ildecto uo
col mele menerai & poi illascierai: chiarifi
cherassi iluino per lomele perochel mele
quello che torbido e del uino al fondo di
scender fa. alcuni altri optimamete facci
ti nel tempo della uedemia iracimoli recē
ti non compressi cioe stretti in grade qua
ntita nel uaso messi del uino pōgono doue
iracemi sono per la madre del decto uino
Impero che iraspi ilrauolto riducono ad
douuta bonta & sapore dopo alchun tem
po. Ma questo e dasapere che innanzi che
alchuna chosa si faccia aluino uolto datra
mutare e & dalla sua mala feccia liberarlo.
alchuni iluolto uino neraspi dōde iluino
dinouello sia tracto accioche iquegli chia
rifichi in ogni parte lasciano quanto biso
gna che se molto nō tutto subito ma apar
te aparte per uolta succedendo e daffare ac
cio che il calore de raspi non spengha abol
lire per lo quale si chiarificha in tutto cessi
& quando meo ilmoito sara stato neraspi
tanto piu forte adopera. Palladio inue
rita dice il uino in quello di farasi optimo
i grælli di pepe x & bisdachi. xx. messi au
no moggio di uino insieme & copto & sei
festini di uino metterai per lungo spatio i

nazi aogni cosa prima iluino commosso
allora illascia ripofar & colalo. Anche ilpu
zolente icōtanete chiaro farsi se sette nuc
clei dipineuino settario metterai & lūgo
tempo icomoterai cō poco ciessare sostie
ne: & incōtanenti prendera purita & cola
re fidee & usarlo. Alcuni ilcharificano con
noccioli dipsche. Altri cō sola chiara duo
ua & poco sale. Et secondo altri prēde prie
te biache chiare difiumi & quelle in forno
cuoci infino atanto che comicino acrepere
& allora impoluer soctilissima sirechino.
Anche prēde sale bianco soctile & i uaso
didiecti corbe pōi dragme sei dipoluer di
pietra & quattro disale in uaso mischiado
metterai. & se p ciaschuna corba de uoua
agiugnierai ouero tre sara optimo che an
chora delle decte pietre crudi & soctilmē
te poluerezati senza sale fare sipotra: & q
ste prouatissime sono & optimo e che alcu
na cosa dimele uisagiungha iperochelme
le rosso del bianco uino ristora il colore p
duto & ogni mele uischofo e graue & do
gni licore cōseruatiuo. Et se tropo fara tor
bido piu diciaschūo sagiungha: & qsto ri
tiene lafacha & la torbideza affondo per lo
suo peso acioche non posa su agieuolmē
te dacapo leuarsi: et dinuino alpostucto fa
pore iluino uitia. Ma se itato torbido e che
diuerti liuido & discorra comolio dicolor
naturale di quello intuto expeto niuna sico
me a morto puo medicina ualere. Ma se il
uino nō e al tutto speto et rosso chabiente
coloro corrocto et giallo con uino albat
cho ouero con altro molto rosso ouero cō
lanatura di cortecce secche ouero ricienti
duue albatichie ouero colature disemi deb
biosi ristorer il sugho didecti semi il sapo
re del uolto uino correggie et simigliante
mete mele rosato quello medesimo achora
fare po cola natura dele decte ch ose seche
Anche optimamente si chiarifichera in q

h iiii

LIBRO

lto mō iūafo dīdieci corbe prendafi oua
 ale i alcūo uafello rocto cō mano o cō mō
 da granatuza molto si diba. ttono alla pfi
 ne una digrōma chomūe fimifchi & uino
 aggiunto uel uafō siponga ilqle tucto con
 una maza fella uel uafō poſta lūgamēte fi
 mēi & piu uolte diſotto p la ſeciaia ſu ag
 gha in uafō anchora ſi ſipōga: Et qdo chia
 rificato ſara ogni tolbideza plo ſpillo dele
 coſe diſotto ſi traghā. Ma e daſape ch ilui
 no biāco ſolamēte lachiara ſipōga nel roſ
 ſo eltruorlo & la & nel molto torbido piu
 delle coſe ſipōe: Anche i luogo digrōma o
 ptimamēte il ſale ſipōe. E alla pſine un po
 co dacq diſiume nel uafō ſipōga altri racol
 gono nella uedēmia iſemī dellue cqli opri
 mamente & diqſte facta farina una piena
 mano iciaſchūa corba pōgono & diligēte
 mēte pmifciano achiarifichare optimamē
 te il ſapore del rauolto liberare da expto ſi
 dice ſe i uafō carāo dilibre una dalume di
 roca chiaro & altrectāto dizuchero roſato
 cō libre o cto dimele ſipōgha. E inqſto mō
 elmele optimamēte ſi ſchiūmī ilqle rafred
 dato lalume molto poluerizzato & zuchero
 diſſoluto i quello ſi miſchi & cō uno grati
 cio ouero ſecchia dauino in queſto cōmiſ
 chiate i tucto ſipōga nel uafō et optimamē
 te con ſella maza ſimenī & il uafō ſturato i
 ſin adi uno ſilaſci et iſcōdo di o terzo chia
 ro ſara il uino diciaſchuno delle coſe pde
 cte piu alcuna coſa ſappongha dellacerbo
 maturo ſiſa: ſe nellapredecta miſura libre
 una dipſecto zuchero cō uino & mele roſ
 ſo ſipongha per lo modo ſpdecto. Qualco
 ſa ancora il uino faccia dibuon ſapore & o
 do: ouer chiar fichi optimamēte & ſia pu
 ro & odorifero i queſto modo prendi lib
 bre meza dibuono allume dir cho: & me
 za dallume zucherino & ſoctilmēte polue
 reza & pōi meza oncia depredetti per cia
 ſchūa corba, ſeglie poco torbido: & ſeglie

molto torbido pōuene unōcia & togli ūa
 libra digromma bianca ouer roſſa ſecōdo
 che e il uino in uentiquattro o cofbe & pren
 di una piena mao di ſale bianco & tre uo
 ua ſieſche per ciaſcuna corba. Et ſel uino e
 biāco n porre letuorla delloua: ma ſe e roſ
 ſo pōnegli tucti: le quali uoua recte i alcu
 no uafō & fortemēte dibactute & meſſo i
 qlluoua una ſecchia daqua diſonte ouero
 dipozo. Et ancora dibactute colle ſoprade
 cte coſe appolte & fortemēte pcoſſe & nel
 la decta bocte di. xxiiii. corbe poſte & cō
 ptica ſella optimamēte coluino nelabocte
 dibactute & miſchiate tāto ch tucto ſia tor
 bido trahendo diſotto p laparte della ſec
 cia & ponendo diſopra p lucchiūme laſci
 & il ſecundo di ſare chiaro & iſfino adi ot
 to ciaſchuno duno bichiere ſenetraghā p
 loſpillo inferiore delle ceſte tre uolte ildi.
 tucta latorbideza ſi traghā tanto che conſu
 mata ſia. Ma daſapere e che ianzi che ſiſac
 cioledecte coſe tramutare ſi dee i altro ua
 ſo & della ſua mala ſecia liberarlo. Puoſſi
 ancora chiarificare ſe ſara cō colatoi dipā
 no colato.

Inche mō il uino ſimuti i altro colore. xlii.

POi chel uino bianco di ſua
 uendemia in alcuno uafō ha
 ra tramutato & per uno di
 ſara ripoſato nel tino del qua
 le il uino tracto ſara il mecti dopo duo di lo
 trarrai chiariffimo & molto roſſo. An
 che ſe nelle tue uignie tanto ſono bianche
 che poco ſia il roſto uendemmifi p diuiſo:
 & nel tino il nero ſipongha prima: el biāco
 diſopra & tucto optimamente nero ſara.
 Palladio dice alle uiti eſſere queſta natura
 che la bianca ouero cienere ſe ſirechi in ce
 nere et nel uino ſimecta a qſlo in ciaſcuna
 forma del ſuo colore impore caſidido firē
 da del roſſo per quella ragiōe che dellarſo
 ſermēto laciener il mezo duna miſura ſi

Q VARTO

mecca nel dolio il quale tiene anfore. et p
tre di così lasciato si cuopra et lotisi et fara
biaco ouero dopo. xl. di passati ouero far
rossa o annera opiamente nel tempo del
la uictoria nel tēpo della uendemmia con
uue che si chiamono albatiche: et colābru
schi ben magri quādo saranno stati circa
dodici di rocte in alcūo uaso si si pōga il
loro uīno nerrissimo in quello chentēdia
mo ānerare: dellānerādo uīno molte uolte
silauino iraspi del decto albatico ouer lā
bruschi. Allora e anche optimo mō. adan
nerire il uīno puro ouero mischiato netini
che coraspi lauati sono sopra illicote cōe
meglio fare si puo si priemio i q̄llo mede
simo: et āche due uolte o tre si faccia quello
medesimo et così dalle cortecie dellue ne
re sitignierāno: arrossirsi ācora ouer san
nera & chiarificasi & il suo colore morto
riuiue i q̄lto mō che aciascūa corba si prē
da meza libra di semi sechi & bolla nel uī
no caldo & mollifichisi & poi colle mani
ouer cōpestarlo si tritino & molte uolte si
lauino & lauatura cō uoua & grōma & zu
chero rosso & sale cōmecca & bene com
mossa si serui. Inche modo il uīno
simuti in altro sapore. cap. xlii.



P Ncōdire il mosto igreci il mo
sto di coto a mezo ouer terza p
te al mosto agiūgono: soaue dī
duro farsi dicono se farā dor
zo due bichieri insieme con uīno mischiata
meccerai i uaso di uīno & p una hora uele
lascierai. Altrilefecie di uīno dolce amīf
chiāo ouer meglio poi che un carro duue
posto nel tino fara mele liquefacto i bona
q̄tita uisimecca. Et poi q̄te uolte si porta al
tino sene ponga che se poluere di pepe al
mele sinischi potēte si fara & e geropha
ni uagiūgnerai ouero alcūa cosa odorife
ra acīstera illoro odore q̄l medesimo fara
se nel mosto sāza raspi bollēte si ponghio

uīno abere soaue così dicono si fa si nochio
ouer factoregia di ciascūo cōuenecul mō
al uīno meccere & turbarlo il uīno i uerita
doptio odore farsi i pochi di se lor bache
della mortella saluatica ouer acerba ouer
mōtana secche & peste bene si meccono
nel uaso doue alq̄ti di al meno. x. stieno i
fiori ācor della mente arbustiua ragunati
& allombra sechi: & allora diligentemen
te pestati: & staciati harai nel uasello nuo
uo & q̄do uorrai atre cad in una misfura di
fiori laquale si riacha chiamono meccerai
& il dolio sopra chiuderai. & il sexto oue
ro il septimo di aprirrai & userane. Possi
ancora riciente in poche manate a una fu
nicella leghare hauente in capo una pietra
per laquale satuffi nel uīno & tanti dītene
re spesso tāto che odorifero il rēda & non
piu che se tropo ristesse di male sapore il
guastarebe: il uīno cōe uechio diuēta del no
uo se la mandorla amara & assentio & di
pino gōma & fieno greco insieme fregi
quāto bīfogniare stimerai & parimēte fō
di & di q̄sti il uīno dūa anfora un bichiere
meccerai il uīno in uerita affermano del
morbido forte farsi così altra cioe malba
uischio lefoglie ouer le radici: ouer el suo
cauolo tenero coto meccerui gieso ouero
cenere scodelle due ouer dicipresso galle
tre ouero folie di bosso q̄to cō māo piglie
rai ouer seme dapio & cienere disermen
ti & di cui uuoī siāma il corpo lascia ado
pa ogni solidezā di tracta. Et generalmē
te in qualūque tēpo i acerbo ouer forte ui
no dolcissimo porre si po: el uīno acierbo
i dolcie se la dolcieza dispiacia. El uīno cō
bile in igniobile: & potente indebole: che
se uuoī alui agiūgniere alcūo sapor poi q̄l
lo che uuoī ingomitoli al filo legaticō pico
la pietra: & ogni di del uīno tentādo assa
gia: & quādo ha del sapore quello che ba
sta acioche apena senanegha trai il filo &

h iiii

LIBRO

puato e chel foglio sapore optio al uio da
Inche modo el uino & uasi dala muffa
si liberino. cap. xliiii.



El uino muffa ha ouero altro
mal sapore: lauita lba cole sue
radici prede & socto labocte
poi la radice cioe socterrala di
riccto al foro della bocte & di sopra attuf
fa irami nel uio per un palmo p locuchiu
me di sopra fiche di tre qui pmagha & p
dera ql mal sapore & odore. Altri predo
no lauita lba luga & pcurano che da un
capo sifichi nel uaso i loco dello spillo del
la fecia & ichinisi a terra & socto qlla satu
fi fiche stia ferma. Et laltro capo siriuolga
due ouer tre dita sopra terra & uederai co
tinuamente p gli poli della uita alba la mus
fa uscira: & cosi simutera il sapor dela mus
fa a qllo medesimo fa un pane di paico in
tre testi & caldo pon sopra il masero dela
bocte. Anche il uio dalla muffa curar sidi
ce se piu di co pae caldissimo situri: la qlco
sa tato si dice sia da fare tato chel pae che ui
si poe i nessun mo sanneri: ouero si pre di
no lerbache delo alloro & bollisi i uio &
poghinsi nel uaso. Et i qsto mo si dice da
liberare il uaso. Ma il uio di mal sapor si ui
tia. Et ipoe meglio e che irami dela allo
ro si bollio nella caldaia del uio & nel ua
so si poghino & mischi il uio irami insie
me & diuisi legati p lo cuchiaume sapichi
no nel uio: & qui algti di silascio tato chel
uio sia dilibero & poi senetraghino i qsto
mo no si gualta il uin daltro mal sapore.
Anche curare si debe la mactia & lasera
nel uaso una menata di salia sapichi i mo
che no rochi il uio & tractone collacq si la
ui il forame optiamete turato. Anche dala
muffa il uio curare si dice se si preda una
menata dherba che si chiama morella. Et
nela pre di sopra cō cordella legata la ma
ctia p lo cuchiaume nel uaso si pongha: tato

che p due dita solamete disciēda nel uio.
Et la fue sopral uaso ad alcua cosa legata
il decto uaso optiamete situri: & cosi p ql
lo di solamente si lasci & poi lasera sitolga
& altrectato diricete herba si poga: & qui
ifino alleuar della mactia seguete silasci &
cosi p tre di ouer p qtro uolie si faci & libe
rasi il uio: ouer poghasi un sacheto soctile
necto di peza lia ouer di stamignia pieno
di sale ouer digiesso ouer di calcia p locu
chiume chon una cordella legato che nel
mezo del uino discenda & cosi sepre sitē
gha & fara pro il uaso di muffa ifecto i q
sio mo sicura: ponghasi calcina non spen
ta cioe una qteruola nel uaso didoci cor
be & nel uaso be turato si pongha acqua o
uero uino bollente & turisi che non spiri
& lascisi per alcuna hora: & molto siriuol
ga il uaso & qdo e rasedata cauisi: ouer al
trimenti il ginepro i caldaia di uino cotto i
uaso cō seruete uino si ponga: & facisi co
me decto e di sopra: & meglio e se luno &
laltro secodo dopo il primo si facia & opti
mamente sanza dubio dilibera: & altri di
cono che sicura con sale nel uaso posto &
per tre mesi quiui si lasci: & per la uentura
che se quello medesimo si fara con calcina
ouer giesso ouero cenere: ouero si libera i
questo modo. Radas i optimamente il ua
so dentro con gractugia ouero ascia & p
le fessure con puncta di coltello la muffa
si mondi: & pongasi in uato di dieci cor
be una quarteruola di cener di sermeti cō
ogni sua braca & piu sel uaso fusse tropo
ifecto et metta uisi cenere cō bracia p tutte
le parti del uaso et poi si chiuda il uaso et p
locuchiaume uisimecta acqua bollēte et tu
rifi et ad ogi pte si riuolga et cosi si lasci tā
to che la cenere et lacqua rasedate farāno
et allora optimamente silaui et nellultimo si
bagni con acqua calda bene infalata et in
qsto mo si curano itni. Ma perche non si

Q. VARTO

possino così chiudere si cuoprino cōstuo
ie et pāni sicche poco risspirino. Anche il ui
nō il uaso daglisperti si dice liberare dalla
muffa se il foglio poluerizzato in soctile sa
co posto per loechiūme nel uaso si pōga
che nel mezo del uino piu di dimori. Et
non si uitia di mal sapore: et una oncia in
uaso di cinq corbe basta. Anche si dice il
uaso curare cō acieto fortissimo bollito se
di q̃llo si laui et algtō si lasci: altri dicono se
si faccia foco cō paglia i q̃llo si cura et forse
meglio si libera cō foco disermēti. Cōser
uansi i uasi della muffa se quando uoti sa
rāno i fino al uin picola q̃tita saprino et trā
glisene: et optimamēte si sechi et poi dacq̃
salata ouer uino simbagni: ouero quel tra
cto se optimamente si turi: acioche lodore
del uino el fumo non suapoti il q̃le non si
tiene che nel uaso possa rimanere.

Inche mō si prouegha che il uino nō i ace
tisca: et cōe in acietito si guarisca. cap. xlv.



Enere di uitalba cioe cener di
uite biāca pōi i uio et n̄ si fara
acieto si cōe alcūi dicono: ma
meglio si puede chel uio non
si faccia acieto se si tenga in cella piena di
uasi et chiudinso optimamente che nō s̄fia
tino che sel uaso non e pieno et e in luoco
caldo dellacetire si teme: prendasi un pe
zo di lardo grasso optio et i ūa peza biāca
dilino soctile si cucia et dalluno capo lega
ta una corda per lo cuchiūme si mecte: si
che nel mezo del uentre del uino disce
nda et quando et el predecto uino beuēdo
si menomera āche il decto lardo piu giu
si discienda: et disopra il uaso optiamente
si chiuda et così tāto chel uino sia cōsuma
to: et quanto piu lardo fara tāto meglio il
uino si conseruera: acioche lacieto si muti
in uio in q̃llo si dice seme di porro douer
ui mectere: altri dicono che dellacetosita
saiuta: se sopra il cuchiūe folie di uite poste

& spesso permutate & di sopra alcuna pie
tra posta altri dicono se olio duliua si met
ta nel uaso tanto che cuopra la superficie
del uino optimamente della cetosita si di
fende & quando lultima pre del uino uscī
ra lolio raccogliere si potra.

In che modo si faccia lacieto. cap. xlvj.



Acetosi fa in questo modo pō
ghasi bono uino si che sia me
zo pieno il uaso & spetialmēte
te uino dolcie in loco caldo et i
uaso dacieto infecto et sia il uaso discoper
to et fassi acieto. Anche se porrai il uino
chiaro ouero torbido ne raspi onde esce
il uino dimosto et un poco dacieto sopra
uaggiungha & lascia per un mese o piu et
diuentera optimo acieto. et se uoi tosto
fare scalda lacciaio ouero pietra et poni i
uino che la bocha del uaso sia scoperta: o
uero il uaso si ponga al sole per quatro di
col uino agiuncto sale: ouero si puo anco
ra piu tosto fare in questo modo prendi
il uaso che uoi et empilo di buon uio et
optimamēte il tura et nella caldata pīca dac
qua fa il uaso per grande spatio bollire et i
cōtanente i acetira: affare aceto fortissimo
prendi le corniole quādo incominciano a
darroffire: et le more che naschono ne cā
pi quando sono rosse ouer incominciā
o adarroffire: et desambuchi ināzi che comi
cino a ensiare delle prugnēuole delle sie
pi acerbe et queste polueriza soctilmēte et
allora prendi del migliore aceto che treue
rai: et distempera con q̃lla poluere si che
faci ben sechi: et quando uorai fare aceto
fortissimo isfra octo di. Anco dicono li exp
ti se iraspi delluue della uēdemmia e i quel
lo tēpo bene si laui et dagliacini et da o
gni imōditia si purghino et un poco al so
le si sechino et i alcuno uaso si pēghano
il che lempiano a mezo et al trētāto di uino
si agiūga et disopra il uaso si chiuda faraf

LIBRO

si aceto fortissimo al quale si come penso fara pro se iraspi prima si imollino difor te aceto & tuto tempo si potra quindi lace to trare e il uino agiugnere se leradici del rafano si sechino poluerезinfi & in uaso si ponghio farassi acieto. Anche si preda la cetosita & sechifi & poluerезinfi & di qlla cō forte aceto si facia pane & sechifi & i ui no si ponga incontanēte si fa acieto che an cora nella mensa fare si potra: & quel me desimo della radice del rafano si dice.

Della uirtu dellacieto. cap. xlvii.

LAcieto e fredo & seco in secō do grado & ha uirtu penetrati ua cioe passatiua & diuisiua: dī la sua substantia: & constrecti u i dele sue qualitatī: contra il uomito & contra il fluxo del uentre bollino in aceto galle ouer rose ouero simili & icotale acie to si ponga lana ouer spugna: se fia uomī to sopra lo stomaco: & se e fluxo di uentre sopra lereni & bollito losciropo acietoso che si fa daceto e bono alla semplice terza na: & alla cotidiana di flemma salsa. Ado gni febre acuta se si dia la maetina con ac qua calda diuide inuerita la materia & fas si costi: il zucchero si dee risolvere in acqua & aceto et cuocasi tātō che sapichi alla me stola. Anche uale contro a ogni materia calda: io simile sifa similmente si fa della cieto: alcuna uolta ho simili simplici & al cuna uolta composto in semplice si fa di due parti dacieto et di terza parte di mele: il composto si fa in questo modo: toglī ra dici dappio di finochio: et di petresemolo et pestale alquāto et di di et di nocte letieni i aceto il secōdo di le cuoci insieme poi cola et i cotale acieto poni il mele alla terza pie et cuoci cōe decto e di sopra lo squillitico quando si fa toglī la cipolla squilla et tiela per un di et una nocte in aceto: et cuoci et cola: et cōuēsi lēteriore et lēteriore foglie

giutare: et li mezai spichi mischiare et poi mischia mele & cuoci come di sopra. Ma se non hai lasquilla in loco suo poni radi ci dirafano. Et simile fa di quelle dassilo simili semplice ouero composto contro af fredata materia si comelosciropo acetoso contro alla calda imperoche diuide & di gestiscie quella: la salsa con acieto salua p tesemolo. menta: & pepe lapetito confor ta: anche nota che se laceto troua lo stoma co pieno purga il uentre sel troua uoto al lora il constipa. Anche uale contro alla de bolezza dellanferta: se in quello si pōga pa ne arrostito et di quello pane mollificato funga la bocha linari et lelabra dellonfer mo et leuene pulsatile nel bracio cioe pol si: et sopra quelle uene sileghi il pane pre decto. Et piu ancora uale il pane intinto i fugo: uale ancora lacieto contro lalitargia infrenesi selli stropici cō effio le palmi del le mani et le piante dipiedi con acieto et sa le: Auicenna anche dice che laceto fa pro alla combustione del foco piu tosto che al tra cosa: et quando simischia con uncto dolio ouero con olio rosato et dibactesi bene et infondeuifi dentro lana non laua ta et poni sopra il capo fa pro alacalda et alla forteza sua et lombagniamiento della boca di quello propriamente con allume fa pro alcrollamento del tempo. Et lo sa poramento dellacieto caldo fa pro allama lagiuolenza delludire et aguzalo: et apre loppilationi cioe ituramenti del colatoio: cioe ode escie la rema et risolue il suono d gli orecchi. Et quando sibe: schaldato do po le medecine mortal cioe ueleno fa pro.

Del uino et delle sue uirtudi. ca. xlyiii.

Luino secondo Isac da buo no nutrimento et sanita al cor po rende: se si prende come si dee et quanto bisogna: ouero

Q V A R T O

q̃to po la natura sostenere cōforta la uirtu digestiua così nello stōaco cōe nel fegato: ipōche ipōssibile e lopatiōe della uirtu digestiua cōfortasi sanza forteza del calore naturale. Niūo inuerita cibo si truoua ouero beueragio cōsi uirtuale uirtu confortatiuo & acrescitiuo si cōe il uīo p'la cōpagnia della familiaritā ch colla natura ha Et ipō tosto sicōuerte i naturale et mōdissimo sague. Onde ruffo philosopho dice il uīno nō solo conforta il naturale calore: ma ancora il torbido chiarifical sague & lādāmēto del corpo & maxiamēte delle ue ne apre & mōdifica: & lopilatiōe del fegato lieua & apre: la tenebrosa sūmosita dītristitia gienerata dal core schaccia: et imēbri dī tuēto il corpo fortifica & nō solo la sua bōta nel corpo simōstra: ma ancora nellaia fa quella dimēticare l'atrititia: & angoscia & dalle licentia: & cōfortala acercare dīsoctile cosa: & dalle sollicitudine & ardire: & nō le lascia sentire dolore ne fatica. E dunque cōueniente ad ogni eta: ad ogni tēpo & i ogni regiōe: se preso sara secōdo la forza & cōsuetudine del beitore & secōdo ch la natura sufferire potra: lopatiōe del uīno non i quel modo adopera ne uechī & giouāi: adolescenti: & fanciugli. Ne uechī iuerita e secōdo medicina: impo chel calore del uīno alla lor frigidita repugnā. Agiōuāi e secōdo cibo impo chela natura sua e simile alla natura del giouā: agli adolescētī & fanciugli e cibo & medicina ipō che aduegnā chel calor naturale loro sia forte substātiālmēte niente dimeno nō e imperfectione & per abbondanza della loro humidita: & impo quindi il uīno al naturale calore loro da accrescimēto: et disecchala loro humidita o de e medicia. Et impero e dasape che nel uerno & nella fredda regiōe ne si cōuiene il uīno predecto: lastate nella calda regiōe il uīno molto inacquato dine

cessita si conuiene: impero che icorpi risfrigiera & i humidiscie per lacqua che ue mīschiaata. Resiste ancora al calore dellaria accioche nō facia icorpi caldi & secchi et porta uelociamēte il cibo colla sua soctilita ha membri dī tuēto il corpo. Et adunque cōtra due cagiōi contrarie aiutatiuo: inuerita egli scalda icorpi freddi & diseccha gli humidī. Naturalmēte infredda icaldi: & in humidiscie isecchi accidentalmēte. Impero che colla sua soctilita & perforatiōe lacqua reca: quādo necessita hanno dīrefrigerare & i humidire. La diuersita del uīo generalmente e in tre maniere: il ricēte du no anno: il uechīo dī quattro anni: & oltre il mezo dī due anni ouero tre. Il ricēte e caldo nel primo grado onde sapartiene alla fredeza & humidita: & impo pīu nutribile e ch glialtri: & mali homōi gienera: et nō pensati sogni & uentosita dello stomaco & degli intestini. Onde Galieno il uīno qualūque ricēte sara nō ha forza dime nare il cibo per lo corpo ne dī puocare: on de sicōuiene che gli abienti fredda & humida natura da q̃llo guardarsi. Et impero se necessita sara eleghasi il uīno chiarissimo acquoso per lūgho tempo del tīno tracto. Ma il uechīo uīo caldo & seccho e in terzo grado & alcūa cosa dāmaritudie ha: Questo uīo poco nutrica al capo posto sale. & la mēte percote per lacuteza del suo pugnere: & maxiamēte se dī queilo molto si beua & da q̃llo poca acq̃ simīschī. Et ipero ghuardinī da quello quegli che hanno deboli nerbi & che hāno isentimenti acuti impero che grande nocimento alloro presta se gli nō haessino molta humidita ne loro corpi laquale resista. Onde Galieno dice molto e il uīno uechīo cōuenue chē te aquegli ne cui uasi multitudie dī homōi crudi e raguata. Ma il uīno merano e l'uo no tēperato et questo e caldo & seccho nel

LIBRO

secondo grado & impo q̄sto uino selega: & il uechissimo si dispregi: simigliatēte il nuouo che da bollire nō si riposa & così la materia terrestre al suo naturale loco nō discēde. Et q̄llo che hareo al suo naturale loco nō discēde cioe alle p̄ti di sopra nō fa le illiquore suo chiarissimo mōdificato & lucidissimo apariscie. Et ipso da sape e che il colore: il sapore: il odore: il licore: la debolezza: la forteza diuersi si fanno nella sua q̄lita & opatiōe: & il colore iuerita e in quattro modi gieneralmente cioe biāco & nero che sono semplici: & rosso & aruo ouero giallo q̄li sono cōposti & sono altri colori i tra q̄sti cioe glauco roscho q̄li sono i tra il rosso el biāco q̄li tucti i q̄sti mō si generāo. Il uio iuerita d̄llue acerbe facto pria e biāco per lacquosita & crudita & p̄ m̄camenlo del suo calore naturale. Ma quando alquanto inuechiera & uno āno passera il calore suo sacrescie alla sua humidita fassi di color subalbido cioe socto biāco: che se piu inuechiera che passi due āni molto piu il calor suo sacrescie & la sua hūidita sime noma: & fassi il color suo pallido che se ancora piu fara uechio che quattro anni passi & la sua digestiōe cōpia & naturalmente la caldeza in istato fara uenuta il color suo fara citrino. Similmente il uino dele rosse uue facto quādo nel principio ācora e crudo & il suo calor mancherà: il color hara a biāchezza uicino. Ma quando passera uno anno cōfortasi il calor & la digestione sua & fassi di colore rosato: Et se due anni passi & la sua digestiōe compia ouero colore rosso hara. Ma sel uio fara duue nere nel principio & nerissimo e obscuro p̄ la pte terrestre signioregiāte & per mancamento del suo calore & digestione che se passera uno anno il suo calore & digestione sicoforta & fara disciesi la natura terrestre al suo loco: & icomincia si a chiarificare & fas

si intral rosso il nero mezano & se passera due āni & il calor suo cōpia la sua pfectiōe & digestiōe & discende il terrestre alle parti disotto & sia chiarificato fassi di rosso colore manifestamente dunque intēdiamo il uin biāco el nero esse e meno che gli altri cōuenienti: & il bianco piu chel nero a humidita sapartiene. Il nero alle terrestre et a grosseza la diuersita del uino p̄ lo sapore & impo che altro e dolce altro e acietoso altro e isipido: altro e forte: il dolce caldo e nel secōdo grado seccho nel primo alquāto a hūidita sapartiene: onde e grosso et n̄ lodeuole nella sua operatione se non chel uerte purga. Impo che in ogni cosa dolce e uirtu purgatiua & colatiua al quale il quale uino se alcūa cosa troua che alla sua operatione sia contraria & constringiesi usare scaldasi & bolle & sale alla parte disopra dello stomacho: & in colerici humor si cōuerte: sete ḡnatiōe & uetusita ēfiatiua: opilatione nel fegato & nella milza gienara. Et la pietra nelle reni crea & maximamente imēbri a cotali passioni apparecchiati trouerra: ouero la digestiua uirtu debole. Et impo guardinsi da quello quegli iquali la grossa & hūida natura signioregia col la sua grosseza agieuolmente le soctile uene del fegato oppila: ma al polmōe nō nuoce impoche non passa a quello se non quello che di q̄llo e il piu soctile: se le uene del polmōe che molto late sono oppilate nō puo. Ma q̄do il uino dolce alla rosseza et chiareza sapartiene & beuto fara q̄to siconuiente & secōdo che alla natura basta cōueniente e a q̄gli che danfermita silieua: & acui e necessaria mu'titudine di nutrimento: ma il uio pōtico il q̄le acerbo e decto: e piu chiaro & piu graue: & piu tardi si digestiscie: et le uene malagieuolmente passa chel dolce ipo chel dolce piu caldo e & piu acceptuole sapore ha. Ma il pōtico & terrestre

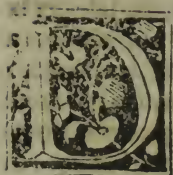
Q. VARTO

aspro ha sapore: onde e malageuole apas-
sare leuene: ne nō puoca ladigestiōe ne il
sudore nō dūq̃ bono sangue genera iluē-
tre & l'intestini confortati il uino i ipido mi-
gliore e chel pontico: imperoche e tempe-
rato a comparation del pontico onde e cō-
ueniēte aquegli che calda cōplexiōe ma-
ximamēte nello stomaco hanno: ma poco
nutrica & tosto lorina cō muoue. luino e
di tutte cose piu caldo & di piu forte opa-
tiōe & tosto al capo sale & bollire & scald-
re fa lhumidita del corpo onde il fumo sa-
lente dallo stōaco nocie al celabro & alla
mēte percuote necessario e dūq̃ si guar-
dino gli abitati dicalde cōplexiōi: se nō fus-
se molto iacquato & quāto si cōuiene si prē-
de: & secōdo che si cōuiene alletadi & alle
regioni & consuetudini si lodera: impero
che i grossi homori dissolue: & leuie delle
uene & la putredine mōdifica el sangue
chiarifica: quechi & che alla loro & auici-
nano p lo ragunamēto dela superfluita de
loro cor puone loro corpi. Etcotale uino
optimo maximamēte se alla purita fara uici-
no: ipoeche illoro calore cōforta & decrudi
humori labōdāza dissolue. Cōuici anche
aquegli aquali grossi humori & crudi ra-
gunati saranno ladiuersita deluino p loli-
quore e ipoeche ad soctile aquoso ouer: ter-
restre grosso ouero mezo. Ma il uino so-
ctile aquoso sempre si truoua cō bianche-
za & chiareza ouero ageuolmēte nello sto-
maco si smaltisce et leuene pfora lorina p
uoca. et ipero e utile aquegli che hanno la
febre: imperoche non fortemēte scalda et
lamente nō percote niūo anche alcerabro
ouero anerbi nocimēto fa. Et se mischia-
to fara nō fara migliore et maximamente a
soctigliare la sete. Il uino terrestre et grosso
et contrario al soctile aquoso onde lo sto-
maco graua imperoche duro e et alla dige-
stiōe fare e malageuole apassar p leuene

lorina nō puoca et tardi al capo sale per la
sua graueza et grosseza. Et impero non a-
geuolmēte inebria. Ancora alcuno uino
e odorifero che tosto il scētimento perchote
odoreuole nella pellicola del cerebro stan-
te per fera per la sua legiereza. Alcune e di
nessuno odor p la grosseza et grauita sua
et alcūo e dodore orribile. Il uino odorife-
ro il suo licore significa esser temperato et
soctile dogni brutura mōdificato et alu-
cto digiesto: onde chiaro s'ague genera lo
deuole et mondo et del cuore dūque con-
fortatiuo et l'āima letifica: la tristitia et āgo-
scia caccia: imperoche cotale uino ad ogni
eta et complexiōe conueniente et se si prē-
da secōdo che si conuiene et che la natura
sostiene: et impero muta il uino dell'anima
in uirtu et riuolgelo da ipiata apiata dalla
uaritia allargheza dalla superbia in umiltā
della pigreza in sollecitudine di paura i ar-
dire dela sconoscentia in secōdita et in astu-
tia et ingegno. ma questo sifa cōtempera-
tamēte si come si cōuiene si bea. Ma se i si
no ala meta si bea generasi asopradecti cō-
trario ipoeche lebbreza della ragione uol-
le anima illumina spegnie ode per mae: et il
capo sicōe la naua in mare senza gouerna-
tore & si cōe la malitia senza rectore. Il uī-
no iuerita di nessuno odore dimōstra del
la sua fummosita grosseza et grauita et in-
digestibilita: et impo non lodeuole e dinu-
trimento et torbido et obscuro: et ipero si
sifa cagione di tristitia ma nō tosto al capo
sale. il uino iuerita graue et horribile odo-
re hauēte pessimo imperoche per horri-
bilita del suo odore et grauita alcierebro
nuoce et lamente percuote et anerui: et al-
le pellicole del celabro lesiōe fa et genera
pessimo s'ague et maximamente se e spun-
tato.

Incomincia il libro quinto de gli alberi
et natura et utilita de fructi loro.

LIBRO



Disopra nel libro quarto molte cose degli arbori giene ralmète son decte: qñ della natura dele piâte: & delle cõ acuatiuamento di ciaschuna generatione de canapi cõuenientemète tractai. Ma al presente in qsto quinto libro e da tractare spetialmète di ciaschũo arbore p se iqli nele nre cõtrade sitrouaõ. et priamète di qgli ch fructificã largamète tractarẽ & poi breuemète de ñ fructiferi: Dirassi adũq di qgli ch fãno fructo & delloro diuersitadi: & qle aere & qual terra desiderano: & come & quando si piantono: & come sinnestino et cultiuino & si formio & liberino dal noci mète. Dirassi ancora d iloro cõe iloro fructi sifi coghino: & quando: & anche in che modo serbare si possino: & quello che d ilor si puo far: & delle uirtu che glino hãno.

De gli arbori in comune. cap. i.



E discreptioni degli arbori: et le loro diuersita non e bisogno di porre ne annouerare in comune: impero che aciaschuno sono nella propria regione assai noti & p gli singulãri tractati di quegli farãno manifeste. Ma e da sapere che certi arbori desideranno & amano aere molto caldo simile le palme el pepe: & altre richiegono

aere freddo si come il castagnio. Ma e piu richiegono aere temperato & quasi tuetti: & certi son che desiderão terra molto grassa si cõe il moro: il fico & simigliãte. Et certi desiderano terra molto magra & sabbionosa si cõe la palma: el pino. Ma tuetti gli arbori siconuengono in questo modo cio e che desideranno tuetti terra secca nella corteccia di sopra & di sotto humidita laquale si drizano le loro radici & gli arbori che hanno gran corpo richieghono molto cibo & maximamente idimefichi i fructi deqli si desidera & richiede che sia molto & grande ciaschuno anno. Ma in che modo si piantino & quando & come sinnestino sufficientemente e decto nel terzo & nel quarto libro. Deonsi in questo mō cultiuare che intorno al lautunno si cõuene la terra cauare dintorno adesse infino che le radici si cuoprino & porui alcũa cosa diletame accioche coperta la radice questo medesimo letame continuamente per lo schorrimẽto dele pioue alle radici si porti. Ma sella terra e troppo sabbionosa riceuera conueniẽtemente la grassa creta: & sella troppo cretosa uisimecta il sabbione in luocho diletame. Et queste cose non solamente sono da appoggiare al pedale: ma dintorno al pedale tre ouero quattro ouero cinque piede secondo che e la grandezza dellarbore & delle radici & si mescholi acõciamente colla terra. Ma se questo si facesse infino alle radici senza dubio molto giouerebbe allarbore. impcio che per qsto torrecto & a mondato nutrimento diuetera larbore piu allegro & fresco: & ritorna adesse alcũa giouaneza p coral cibo: plaqleosa e da sapere che nellocho tra due acq & sopra eriuĩ optimamète alligpião gli arbori: & la cortecia di cotali arbori e piu piana et piu soctile & irami piu uigurosi & alti che degli altri. perche nellocho basse al-

Q V I N T O

quale difcorrelhumore demonti & lagraf
feza p la simile abōdanza dellhumore nel
lenteriora della terra optimamente si culti
ua nel confito campo & per la sua bōta in
gentilifcie gliarbori cotal loco & se non si
puo altro hauere uifimecta un riuo perca
nali ilqual alcūa uolta chiufo alle radici de
gliarbori scorra & renda humide lenterio
ra della terra. Et se questo nō si puo anco
ra aconciamente far. & latera non sia bo
na allignierannoui arbori che haranno le
cortecie spesse & aspre: lequali per la loro
spesseza impediscono il crescere de gliar
bori & il fructo. Deōsi formare gliarbori
i questo modo: cioe che se la piāta sara pic
cola tucti iramuceli datorno sitagliano: &
lasciata solamēte lauecta si mecta nela fos
sa. Ma se la piāta e grande si dee piātare ta
gliando pria tucti irami lasciando solamē
te il pedale & se fusse ieltata & hauesse due
pedali si de tor uia il piu debole acioche la
sciato il piu uigorofo & fresco dirizi sol in
forma darbore: se nō fusse gia per lauentu
ra fico o melagrano o simigliante ilqle a
conciamēte puo hauere uno o due pedali
secondo che piace al signiore. Ma quādo
la pianta sara apressa non si potū micha isi
no alterzo anno se nō forse i loco sconue
neuole i esso ramucegli intanto freschi
& allegri tolgono il nutrīmēto & acresci
mento delaltezza dellarbore. Nelqual caso
si deono tor uia cosi facti ramucegli sicō e
nīmici degliarbori. Et dopo la pdecta etae
si potū tucto cioche sara nata nella pte del
pedale tuctauia hauendo questa cōsidera
tiōe cio chel pedale filieui dattera piu ome
no secōdo lanatura dellarbore & lagrasse
za o la magrezza delluoco cio che nel gras
so loco filieui piu alto & nel magro mēo
& qui si pcuiri che irami si diuidino i con
ueneuoli parti. Et sel pedale nō ādasse di
recto si deecorregiere colla pertica & con

legami. Et se quādo sia diuiso il pedale so
praltrōco nō fara ramo lacui sommita di
rizata in alto raguardi il cielo apoco apoco
il piu acōcia & adacto filieui in alto & file
ghi a una pertica diricta. Ma se qsto si po
aconciamēte fare niūa cosa sara utile che
di tagliare la pianta si spera che nascha cō
ueneuole ramo acioche quando sara nato
& cresciuto fileghi cō morbidi legame: si
che quello che nō fece per natura il: facia
per arte. Poi improcesso di tempo quādo
irami sono tropo spessi oscabri o aspri o
che non naschino inconueneuoli lochi si
taglino dallarbore cō taglienti & duri fer
ri. Et se abandonando alcūa parte del cie
lo idecti rami si distendino acerte altri pti
in siememente & riuocati dal mal pponi
mento sieno constrecti dabitare labādon
to luoco: ma sel humor che si dirizera isu
so & nō pelati hara leuati irami i alto si dee
ricidere i quelluoco doue irami piu cōue
neuolmēte crescerāno: in colate adunq
maniera dala sua giouaneza infino al de
bito cōpimēto si procuri chel pedale i ra
mi: & irami in uerghe: & le uerghe i uecte
fructifere si diuidon. Poi qdo sciemata la
uirtu & cresciuta la debilita chē uecchia si
rompono irami & si secchā mancando lu
more: & solamēte fructificāo de due anni
luno si dee da esso arbore ogni supchio &
importabile peso leuare acioche dinecessi
ta nō tucto lhumore ma inanzi parte del
lhumore si cōuerta in substātia derami: &
lalra parte si dia in nutrīmēto de: si ucti a
cioche non perischino. Tutta uia si dee cō
siderare la quantita del nutrīmēto che po
dare illuoco della generatiōe dellarbore
imperoche in quella pportione si conuie
ne delle uerghe & derami sciemare: cō
che nō sene lascino se nō tanti che delluo
cho possino sufficiēte nutrimento sugare.
Et se cosi non sifa fructificherāno cotali ar

LIBRO

bori dedue ani luno & non sodisfarano alla uolunta del cultiuatore. Et idec ti portameti & formationi degli arbori si possono fare dal cominciamento di nouembre fino alla fine di marzo. O acioche piu naturalmente & propriamete parliamo si possono far dal tempo del cadere delle foglie forche nel tempo freddissimo infino che cominciano apululare i qgli arbori che delle folie si spogliano. A diuene alcuna uolta che le nouelle piante per la grande distemperanza del caldo del sole quasi si secano le quali si conuegono aiutare col cauare & collo spesso innaffiare & si deono difendere con alcune cose che facino ombra si come con strame che sia alla pianta legato o con certe herbe frondifere che siano nate fresche per abondanza di grasso terreno: o si puo dar gilla uiscosa: o con seuo o con olio o con fresco unguento sopra la cortecia dalla parte del meriggio. Anco sogliono le formiche dar sopra la pianta sopra il nesto terreno & generalmete nelle frondi certi uermicelli & ragrinzagli & appassagli: & anco impedire il crescimeto de ramucelli. Alla qual pianta si deuouere & soccorrere incontanente poiche n irai quelle folie leuate le quali uedrai che siano dannificate & uize: il tenore delle uerte si purghi diligentemente da uermicelli collo stropicciare & strigniere delle mani & dell edita: la qual cosa facta la piccola pianta liberata da soi portuni nimici: arditamente & sicuramete in alto sara. Et acioche le formiche non uipossino saltar suso nefaciano la preda o altra le siore alle piante piccole o alle grandi o a coloro ancora che salgono per corre i fructi farano un cotale riparo cioe che secondo che Palladio comanda prendi il fugo della porcellana mescolato colla meta d aceto & ugnine il pedale dell arbore o lunghi colla pece liquida ma temperatamente per non

dannificare l arbore: acioche quello che si fa per riparo & scapamento non faccia ad esso ueneno. O pre di che secondo mia opinione sara meglio un uello di lana o di lino o qnta di fieno o di palia & si leghi nela piu alta parte delle dette cose. Et la parte di pedendo sapartamete: & q si pettinata la parte disotto. O si faccia un uassello di terra ritondo & lato: nel cui mezo sia un apio ptugio per lo quale si fichi la pianta & si tale che possa da ogni parte tenere l acqua senza uersarsi acioche poi le formiche non possino alla pianta passare o suolga uisco intorno al tronco della pianta: & in cotale maniera la nocua multitude de le formiche preda impedita dall usato salire dall arbore si uiera per forza. Altri dicono che l arbore si cingha con una cordella di seta unta con olio: si ci mouera il salire de le formiche. Et sopra tutte le cose e da guardare che gli animali non uiuadino poche spesso rodono le piante per la qual cosa molto sene contristano. Et alcuna uolta si secano & fan si troppo ondose imodo che l loro subitanea impediscano di crescere & non gli lasciano fructificare: Ma se la pianta e in tale loco che non si po difendere si che li animali non uiuadino chiuga di spine pugnanti ficadoui pria un conueneuolo palo. Contro l arbia exbactimento di ueti per li quali enouelli nesti & maxiamete facti ne lochi alti ageuolmente si distrono si dee conueneuole sostentamento acia scuo arbucello con i spessi legami legare. Et sel nesto sara facto infesso pedale si lasci col sostentamento preda due stati. Ma enei mesi intra la cortecia & legno sara piu cosa sicura che stiano infino al terzo anno copredetti adiutori & sostegni. Conuen si ancora attendere in ogni arbore che la spuria nata nell arbore o q lo che esce fuori al lato aessi per le radici non uisi lascino: imperoche l oro nutrimento all arbore si sottrae

Q V I N T O

& quādo saran cresciute & multiplicata si
 seccherà l'arbore primieramēte nerami &
 poi nel pedale. Conuengonſi adunq̃ coſi
 facte coſe tagliar & rimuouere. Ancora ſi
 deono tagliare tucto cio che ſia ſeccho ne
 rami & nelle uerghe accioche nō corrom
 pino imembri degli arbori che uiſono pſ
 ſo. Aduiene ācora alcunauolta agliarbori
 chel ſupchō humore indigeſto ſicaccia al
 la parte della corteccia ſecondo che ſpeſſe
 uolte uegiamo neglihuomini & negliani
 mali lacui putrefatiōe ingenera uermini i
 quali maluagiamēte pſeguitano laſalute
 dell'arbore. Et impo quando tu uedi che
 lacorteccia enſia i alcuna parte del pedale
 incōtanente fendi quello luogo accioche
 q̃ndi quel uelō nociuo ſcoli & ſcorra fu
 ori. Ma ſegliara già uermini generati pcu
 rera i di trargli fuorico un oncinio di ferro
 Ma ſe tacorgierai che lacorteccia ſimaga
 gni pgluomori idigeſti & ſcorēti ſederala
 in certi luochi dallalteza del pedale iſino
 al baſſo: accioche q̃gli che ſicorrompono
 i eſſo ſindurio. Et ſelaborē ſi fermo che
 pduca iſfructi uerminosi & pietroſi forſe
 puitio domore che proceda dallamalitia
 della qualita della terra ſidee leuare laterra
 intorno alle radici & mettauifi altra terra
 di migliore ſapore: & ptugiato preſſo alla
 terra il pedale: uiſimecta un conio di q̃rcia
 laqualcoſa penſo ācora che ſia daſtare q̃n
 do nell'arbore abonda intanto il nutrime
 to chel ſuo natural caldo quaſi mortificato
 p lamancata digeſtione nō puo il ſuo ſpeſ
 ſare ſecondo che ſi richiede alla generatiō
 deſfructi. Et impero e conſtrecto dabādo
 nare i multitudi de foglie. Ma naſcono
 ancor ſopra gliarbori altre piāte ſocili &
 uardi. Onde ſidebbe hauere ſollicitudine
 di radere alcuna coſa dellaſpreza della cor
 teccia & leuarne uia il uerdūe che diſopra
 ue nato & ſpeſſamente letaminare leradi

ci maggiori: & fenderle bene & acōciamē
 te: & metterui una pietra accioche meglio
 attrahendo l'humore poſſino riſtorare nel
 lo humido tempo laſete laquale ſoſtēgho
 no per laſeccheza del campo. E ſe laterra
 e troppo calcata & aſſodata o ha troppo
 grandi herbe & diprofonde radici molto
 impedimento genera impero che laterra
 troppo riſtrecta & calcata non laſcia l'hu
 more alle radici diſcendere: & per loſuo
 calcamento empie & richiude ipori delle
 radici & non poſſono tirare al nutrime
 to delle radici. Anco impedieſcie che loſua
 poramēto che ſiſa dalle parti diſotto nō
 puengāo alle radici: ipochel debole caldo
 del uapore nō po trapaffare coſi forte ſpeſ
 ſe. ma a cotale ipedimēto ſi ſocorre col ca
 uare & nō collarare ipo chelcōriu ſolco
 della ratro molto dānifica le radici. Etler
 be grandi che colle radici ſoi ſiſtendono
 molto adrento tolgono inutrimēti de
 gliarbori: impero che hanno leradici mor
 bide & tenere & migliori & piu rade
 che non hanno gliarbori. & impero piu
 toſto tirano aſſe il nutrimento. Conuen
 ghonſi adūque dibarbare & ſuegliere cō
 tucte leradici. ma perche forſe diuentereb
 be illuogo de tucto ſpoliato dall'erbe me
 no dilecteuole: uiſi poſſono laſciare gra
 mignia ouero herbe ſocili lequali non
 cauano al nutrimento ſe non dalla cortec
 cia di ſopra: perche l'nocimento di cotali
 gramignie o eglie niente o non e tanto
 che d'acurare neſia. Nuocon ancora mol
 to leruche lequali rodono tucte lefoglie el
 uerdume & gualtāo iſiori ſiche il fructo al
 tucto perieſcie & pero del meſe di dicēbre
 digēnaio & di febraio lelore uoua ch ſono
 ſopra iramuceli o ſopra lecortecie degroſ
 ſi rami iuolute in certe tele prima che na
 ſchio optimamate ſirecogliono & ardino
 poche apena ſi poſſon tucti ſpegner col

LIBRO

io stropiciare & col percuotere ma il fuoco
tutte le spoglie. Aduiene ancora spesse vol
te api & aglialtri arbori nellutima loro eta
che p ladureza delle cortecce della radice
non possono trarre alloro sufficiēte nutri
mēto anutricamēto derami & difructi del
lalbore perche si seguita che dedue ani lu
no o piu rado fructificano: sedansi adunq
pel mezzo le piu grosse radici & nolle sedi
ture acioche chiudere n si possino simec
ta no pietre difiume: acioche lumore sufficiē
temēte in terra digiesto: il quale pella cōstre
cta cortecia non poteua entrare: entri per
leuie aperte delle fessure: & ancora siscemi i
tāto il numero superfluo derami che iltira
to & attratto sugo possa baltare alnutrimē
to defructi & derami. Adunq cultiuati gli
albori nel predecto mō sel campo e humi
do troppo produceranno glialbori fructi
uerminosi: impercio che lhumido cōcepu
to indigesto & mollemēto passo diuenta
putrido dentro dalla quale putredine quā
do il foctile humido icomia a suaporar si
genera il uermine ilqle poi rode il fructo
& rendolo inutil diche e segno che semp
nelluogo del seme doue lumore e piu focti
le si genera il uermine. Conuiensi adunq se
glie possibile che proportionalmēte fasciu
ghi illuogo siche le piante nō si sechino ol
tra misura. Et se per auentura questo nō si
potesse agievolmēte fare si sisorio gliarbo
riallato alla terra nelluogo doue leradici
maghiori si giungono alpedale accioche p
quel pertugio si distilli lhomore supfluo
& allora sicureranno ifructi. Ma se percō
trario illuogo fara asciucto & hara pprie
ta di deserto siche appena si puo p cultiua
mēto curare diuētono gliarbori spinosi &
picoli siucti menerāno & acetosi. Et iper
cio sideo no le piante da cosi facti luoghi ta
gliare. Colgon si ifructi senza rompimēto
derami & fara rischio dicoglitoi. Negliar

bori icui fructi non si scuotono: ma si pren
dono con mōo si leghino i deboli rami co
piu forti cō cōueneuoli funi. Ma ipiu bas
si sideo no scharicare con scale lunghe quā
to bisogna: ouero con iscaglioni. ouer ch
si prenda una forte perticha nō molta lun
gha con uno uncino di ferro dacia schuna
parte beneforato & lun capo desso si pōga
al ramo di focto dbole ch si dee corre & lal
tro si pōga al ramo forte di sopra oue me
glio fermare si potra. Et possion si ancora cō
esso uncino tirare asse irami & poi che sa
ran tirati si possion i alcuna parte fermare
colluncino dallaltro capo & corre fara pe
richolo del coglitore. Colgō si ancora ifru
cti & maximamente le pere indiuersi tem
pi secondo la diuersita delloro maturamē
to hauendo questa consideratione ch que
gli che nel tempo della state si maturano al
lor sicoglion qdo manifesta maturita de
monstrano & tali piu di si conserueranno
per usare che quegli iquali saran colti nel
ultima maturitate. Et quegli ch si matura
no nella fine dellautūno: & ch sideo no ser
bare alluso della primavera: o almeno del
uerno glicolgono del mese doctobre i te
po chiaro & secho nella quarta parte delle
ta della lūa: & questa che decto basti degli
arbori in commune.

Del mandorlo.

cap. ii.



Mmandorloe arbore noto &
lesue diuersitadi quando al
fructo sono due. Impercio che
certi sono che menono ifructi
dolci & altri amare: le dolci sono buone
ausare incibo: Et lamare. Impercio che
sono calde si conuenghono piu auso di
medicina. Anco sono certe che hanno la
cortecia molto grassa & dura & altre lan
no foctile: & certe sono lunghe & certe
sono quasi ritonde: & certe grosse & cer
te minute. Deon si alleggiere le grosse &

ritonde chabbino il guscio soctile. Amaro caldissimo aere aduegniadio ch nel tepurato allignino: pero che diloro usanza molto tosto fioriscono: pero che nele terre calde fructificano molto per labondanza del suo humore: ma nelle fredde e illoro sugo speffato in modo che non e habile a fructificare: & impercio ne molti freddi terreni o periscie al tucto o poco o niente fructifica: & il suo fructo nato i terre fredde non lūgamēte dura: & spesse uolte diuiene uano in māiere che desso non nasce la pianta Et impcio nelle fredde terre si deono piantare in occioli che sieno tracti de caldi terreni secōdo che dice frate Alberto richiede terra dura secha & pietrosa: aduegniā che nella terra mezanamēte le sapi gli. Ma nella tropa acqdosā terra sara di poca o dinulla utilitate: semina si del mese di genai o et febraio ne tempati luogi ma ne caldo del mese doctobre & di nouēbre col seme & colle piāte che si lieuanō dalle radici della madre. Et in qsta generatione darbori ni una cosa e piu utile che fare semēza i questo modo: cauere o primieramente secōdo che scriue palla. laia alta un mezo piede ouero secōdo alberto due piedi: & amepare che basti che si caui un piede: il qual forse due spane: & cio facto nella dectā aia ouero semēzaio submergiere le mādorle non piu adrento di quattro dita imodo che la sōmita di que le fiamō i terra spartita lūa dalaltra per spatio solamēte di due piedi o dūo: ma si cōuengono scierre per porre mandorle grandi & nouelle che non habino mīcha il guscio troppo grosso lequali inanzi che le pōgnāo si deono macierare nella mulsā molto adacquata acciochel mordicamēto per cagion di troppo mele non uccida il seme. Alcuni sono iquali idecti nocciuoli macerano cō letane liquido per spatio di tre giorni poi le lasciāo dimo-

rare nella mulsā un di & una nocte cioe qle solamēte delle quali si possa hauer suspitiōe della loro dolceza: Et nella terra de semenzai dee essere letame mischiato cō qlla alla qle sara molto utile se ancora si mescolara in essa sabione: accioche la terra sia soluta & dolce: & quādo sarāno nel semēzaio aconcie se secheza adueniss e si fidee tre uolte il mese adacqre purgādo le spessodallerbe che nascono a torno. Sara ancora opa diligēte cultiuatore di ficare daciafchuno di decti nocciuoli posti un piccolo segniale di legnio acciochel semēzaio si possa cauare senza lesiōe di germugli inanzi cheschino fuori dellaterra fara etiadio grāde utilita al semēzaio se i prima ch ui sipōghino le mādorle la terra noua laql prima era socto si leui di sopra & optimamente poluerizzata & trita riceue il seme. Et quādo sarāno le decte mādorle nel semēzaio cresciute & fatte grande per spatio di due anni passati si deono trasportare de decti mesi a luogi doue ppetualmēte deono stare. Et deōsi ordinare p modo che guardino la pte meridionale luno dilungi & spatio da .xv. o .xx. piedi. Innestasi del mese di decēbre o di genai o & nel uochi freddi sinnestāo di febraio: se tu cogli i rampolli & i pōgli inanzi che germinino: & quegli rampolli ouer pollonceli che si lieuāo dalla sommita sono utili & migliori per i nestare. Et inestasi socto la cortecia & nel pedale in se medesimo o nel pescho o nel pruno. Ma il suo inestamento non e mica utile come il seminarlo: ouero porlo secōdo che frate alberto dice. Et debesi nel primo āno che si pianta accioche optimamente cresca dal mese di febraio isino al mese doctobre ogni mese cauaf da torno et purgare dallherbe chētro ui naschono. O al māco quattro fiāte nel decto tempo sicauī quādo la terra non sia troppo molle. Ma

LIBRO

ũdo fia tale che si possa ridurre ipoluere ha uẽdo alcũo humore. Ne ſeguẽti añi almãco tre: ouero q̃tro ſi caui atorno che poſſa riceuer la pìoua che di ſopra uiene laq̃le q̃do la terra fuſſe tropo calcata & ſoda nõ uipotrebbe entrare ale ſue radici. Nel tempo del ſuo fiorir nõ ſidee mica cauare: po chel ſuo fiore p cauatura agieuolmẽte naſcha ſecõdo ch̃ ſcriue Palladio: ſela ſua terra ſara magra nel autũno ſi caui & uiſimecta il letame: ſe ſara tropo ſabionofa cõuenenolmẽte riceuera pietre: letãe: & creta. Deſi formare al mō che di ſopra e decto oue parli della formatiō degli arbori i comũe & habia un ſolo pedale ilq̃l da ſei iſine i. x. piedi ſia dalla terra iſino a primi rami leuato. Aduẽgō al decto arbore molti nocimenti iql̃i alcũa uolta a molte altre piãte icōtrano & la loro cura e di ſopra ſufficiẽtemẽte tractata: Ondẽ icōtra che ſe idecti mādorli ſo rōſſi diuẽgono i loro fructi amari: ſecundo che ſcriue Palladio. Et per q̃ſta cagion ſi deono molto de gli animali guardare. Anco qñ ſi teme che riceuino leſiõe dalla pruina: ſi deono le loro radici ſpogliare et ſcoprire inãzi che fiorifchino ſecõdo che martiale afferma: maiſtro alberto agiugne & dice che cō pietre piccole biãche & rena groſſa ſi cuoprio. Et ſe ñ ſi teme della pruina ſi lieui uia la rena & ui ſi pōghi la terra: Dice Palladio che martiale afferma che ſe inãzi che fiorifchino ſi cauio itorno & p al quãti giorni acqua calda ui ſi mecta generera tenere guſci. Dellamare ſi fãno dolci ſe cauato itorno al pedale ſi ſara una cauerna lūgi dalla radice tre dita plaq̃le il noce uol homori ſi ſcoli. Ouero che meglio ſi ſara ſe ſi ptugia il pedale & ui ſi mecta dẽtro un conio di legnio unto di mele: ouer ſe itorno alle ſueradice ſi mecte ſterco di porciello picolo ſecõdo che dice Palladio: & ſe ſi chiaua cō molti aguti la decta piãta

molto adiutorio riceue q̃to a fructificar et maxiamẽte ſe ichiou i ouero aguti ſarãno doro ſi come Alberto ſcriue: ſe non ſarano abondeuoli ſi de le radice forare & nel decto ptugio ſi conio dabeto ſi fichi: ouer che ital maniera ui mectiamo una pietra che comprẽda la corteccia ſi che cõprendo la ſichiugha. Ha queſto arbore queſta proprieta che nell ſua uechieza fructifica piu che quãdo e giouane: Impero che allora il ſuo humore nõ ſi ſeccha dal caldo come q̃do e giouãe i ſuoi fructi ſi cogono baciẽdo li colle perriche allora che maturi ſonot ad uegnia che acerbi & teneri dalle ſemine: et maxiamẽte dale ſgnie deſideroſamẽte ſi richiegō. La loro final maturiade e quãdo la cortecia che itorno al guſcio ſapre et ſi pie da eſſo: & mōdonſi dal cuoio ſe ſilauano i acqua falſa & diuẽta candide et durabil molto: ma ſanzaltra indutria & cura ſi cõſeruano lungamente ſe ſi ſecheranno Et ſe malagieuolmẽte laſciono il cuoio ſi ſoeterrãno i pagli icōtanẽte il laſcierãno. Delle ſue uerghe ſi fanno optime maze o uero mãiche di maze i quali icaualieri uſano. Ancora del ſuo pedale apreſſo le radici ſi fãno fortiffimi mazi da federe legnie: Le mādorle dolci ſono calde & hũide nel mezo del primo grado. Le uerdi ſono piu ſoetili & piu laudabili che le ſecche p la loro humidita: Et pero ſe le ſecche nelacqua calda una nocte rimoffa ne la corteccia di morãno diuẽterãno in opatione proxima ne alle uerdi. Ei ſe ſi mǎgiãno uerdi inanzi chabino corteccie confortano le gengie & raffreddano il calore del ſtomaco Diaſchoride afferma q̃llo medefimo & agiugnie che agrauono il capo & nutricono laſcurita del uiſo: & accendono la luxuria: fanno ſõno: & reſiſtono allebrietade. Le mādorle amar ſono calde & ſecche nel q̃rto grado & uagliano cōtro allaſma & cōtro la

Q V I N T O

tossa per taggione difredo prese colzuche
ro ariprimer laloro amaritudine: il loro olio
uale cōtro alla sordaggine & marcia se dē
tro allorchio simecete: anco uale cōtro iba
chi del corpo: se colla saria de lupini sime
schola & poni sopra il bellico: anco uale a
prouocare lmenstrui se nefara supositorio
con: rifea magna: dice Auicēna che lemā
dorde amare dilor proprieta uccidono la
uolpe se con alcun cibo faranno dallei mā
giate: ancora fanno pro se spongono so
pralpano & sopra leletigini & margini &
percosse & appianono la contractiōe della
faccia. Et quando la radice sicuocie & sifre
gha sopra panno e forte medicina & lacor
tecchia & le foglie son mondificatiue & socti
gliatiue & sanatiue secōdo che Diaschori
de dice. Et māgiare mandorle dolci igraf
sa. Et Galieno dice che lemādorde amare
generano loppilatione nel fegato mirabil
mente.

Della uellane cioe nocciuole. cap. iiii.

Lauellane sono note delle quali
certe sono saluariche le quali na
scono ne boschi & nelle siepi &
certe sono dimestiche. Le salua
tiche son piccole & saporose & hanno
grosso guscio. Ledimestiche alcune son
tonde & certe son lunghe delle quali le lū
ghē son piu saporose & piu tosto simatu
rano & tucte manifestano laloro maturi
tade quādo daloro scogli si partono le qua
li quando faranno secche al sole lungamē
te siconseruano. Nascono & alligniano
quasi i ogni aere. Amā luogo magro fred
do humido sabinoso & iui stanno allegri
& freschi aduegnia che i ogni altra quasi
generatione di terra naschino & durino.
deōsi porre co suoi nocioli ouero guscio
& non fidēe porre sospesi piu di due dita di
terra. Ma meglio nascono & allignāo col
le piante & corampoli & deonsi piatar del

mele difebrato aduegnia che di marzo &
doctobr & dinouēbre si possino piatere &
allignāo: del loro legnio si fano optimi cer
chi dauasegli diuino & archi dasectar al
fat buoni: lauellane sō calde & poco seche
& sono piu fredde delle noci & il loro cor
pi sono piu sodi & piu spessi & sāza unto
fitade: & pcio sono piu nutritiue che leno
ci & piu tardi si smaltiscono: & discēdono
nel corpo del uentre: & generano enfiame
to nel corpo maximamēte se colla cortec
cia ouero roccia dentro simāgiono: ma tol
ta uia dūctan piu digestibili & utili a colo
ro che hanno uecchia tossa: maximamēte
se pastate con mele sidāno amangiare. An
co la sua cortecchia e stitica & strignie il uētre

De berberi. cap. iiii.

Berberi sō fructo dūo arbori pi
colo molto spioso amō d mela
grāo & sō ritodi si cōe il fructo
del pruno albo alqto lūghi et q
si negri. Piātōsi amodo del melagrāo. So
no caldi & sechi nel quarto grado. Et losci
roppo facto dessi & dizuchero uale cōtro
al riscaldamēto epatis: & laloro poluere cō
secta col sugo del solatri uale cōtro al ris
caldamēto del fegato sopresso posto. Au
cenna dice che sono freddi et secchi nel ter
zo grado: dice ancora che uincono molto
la collera et spenghono la sete: larbucello di
questo fructo e optimo per chiusure et p
siepi senhaucse copia laquale per semiare
il suo fructo ouero seme hauere si puo.

Del ciregio. cap. y.

Lciregio e arbore noto et desi
dera aer freddo ouer tepato: ma
il tropo caldo aete nō puo soste
ner: nele tepide regiōi nascono
picole ciregie: et le ciregie posto i regione
mōtuosa o icollis o pssio a mōti stāno freschi
et desiderāo chel terreno doue sipōghono
sia humido: et delle ciregie certe sono

i iiii

dolci: & certe afre: & queste fano grande arbor il quale per se stesso sal et cresce dirictio: & queste comunemente sichiamono ciriegie. Ma altre sono lequali sono molto a gre et queste fanno molto minore arbore: & non crescono in alto dirictio: ma solamente si spandono per gli lati: & queste sichiamono amarine: ouero marasche lequali fano molte piante nel suo circuito sopra le sue radici molto circodate di barbicelle & habili a piantare. Piantasi ponendo il suo seme del mese di ottobre & di nouembre & le sue uermene ouer pali alcuna uolta si ponghono in adiutorio d'altra pianta ageuolmente diuentano arbore fruttifero & diuentano arbor secondo che scriue Paladio: quegli che bene sono con seme piantati si trapiantano nemi si perdeti in estate del mese di nouembre o se fussi di necessita del mese di gennaio secondo che dice Palladio. Ma io ho trouato che il suo innestamento facto nel tempo di febbraio ouero di marzo ottimamente andar i anzi: aduegnia che migliore sia il suo innestamento & quel di ucti gli altri chano giemma ancora o quando e compiuta discollare. Ma Varro scriue che si nesta nel tempo nella brutta cioe da dodici di di dicembre i fino a calendi di febbraio in estate sotto la corteccia & nel pedale fesso & nelle sue sommitadi. Ma coloro che inestano nel pedale ne deono leuare ogni lanuggine in estate si medesimo nel pruno & neloppio & secondo alcuni nel pioppio. A ma fosse alte & larghi spatii cioe de. xxx. o di. xl. piedi: & desere spesso cauato: et desi potare il sechio et infradume che i esse fussi: & quello chabasso hauesse messo accioche non sia cagno di seccarlo & non ama letame anzi netra ligna & diuenta peggiore: formansi i questo modo che il pedale delle dolci filieui da terra da otto i fino a dieci piedi & piu o meno secondo che inalegro terreno & grasso

ouer magro fusse. Mal pedale dellagre amarine filieui i alto intorno di sei piedi. Et sel cirigio i fracidasse per humore concepito si tugio nel tronco di cirigio. Et di formiche riceuesse molestia o altra lesione riceuesse: si dee curare al modo che dicto di sopra quando parlai degli arbori in comune: le ciriegie non si conseruano in altra maniera che sechate al sole ciriegie senza nocciolo: accioche naschino sanzo nocciolo secondo che dice Martiale: si dee l'arbore tenere i fino a due piedi ricidere & quella poi fendere i fino alle radici. Et la midolla di ciascuna parte si dee con ferro torre via & cio facto senza interuallo costringniera luna & l'altra parte con uinco & i piastra la parte di sopra di bouina ouero di creta: & le fessure de lati similiaremente: & dopo l'ano la detta fessura saldera. Et questa pianta poi in estate rampolli i gli aco non habbino facto fructo: degli poi nascerano ciriegie sanza nocciolo. Le dolci ciriegie tosto discendono dello stomaco & lafre fano il contrario di queste. Ma la cetose di sechano piu che lafre: & con questo tagliano & fano utilitate allo stomaco flegmatico pieno di supfrutadi. Ma Dioscoride dice che le ciriegie huide amollano il uentre: le seche che i tughono duro. Et la sua gomma col uino & colla cax mischiata cura la ticha tossa & migliora il colore della faccia et sottilia il uentre: et puoca l'appetito: et col uino solamente uale al male della pietra.

Del castagnio.

cap. vi.

Lcastagno e arbore noto et sonne di due maniere: di mesti che et saluatiche delle dimesti che alcune sono che fanno i fructi molto grossi iquali imelanesi chiamo no marroni. Et alcune sono che fanno i fructi di mezzana quantita ouer grossezza lequali sichiamono castagnie. Et alcune so-

Q VINTO

no che fāno i sopradetti marroni et amāo
aere fredo & nō schifano il tiepido se lhu-
more uī fallente: dilectāsi i mōticiagli & i
cōtrade oscure & ombrose & maximamē
te uolte a septētriōe: amāo terrēo dolce &
sufficiēte nō peio arenoso: & anco nel sab-
biōe naschono: ma i sabiōe hūido. Ancho
la terra nera e acōcia & cōueneuole aessi: il
carbūculo el tufo diligētemēte spezato nel
campo spesso: & nella terra rossa apena alli
gniāo: nel largilla & nella laia nō possono
nasciere. Semināsi colle piāte leqli p se stes-
se nascono & col seme. Ma q̄lle che si semi-
nāo colle piāte sono si iferme & catiue che
spesse uolte si dubita ne due āni della loro
uita. Sono adūq; da semiare colle loro ca-
stagnie: dinouēbre & didicēbre & āco digē-
naio & difebraio. Et deōsi elegiere le casta-
gnie p seminare che sīao fresche grandi &
mature: ipo che pria le castagnie p̄decte si-
fecchio sparte allōbra appresso tramutare
i strecto luoco & amassate diligētemēte si-
coprio cō la rena del fiume. Et dopo. xxx.
di tolta uiala rena meçterai q̄lle in acqua
fredda: & q̄lle che sono salde & sane uan-
no a fōdo & quelle che rimangono agalla
nō uagliano. Ancora quelle charai proua-
te similimēte sosterrai & dopo i trēta gior-
ni le prouerai da capo. & quādo questo tre
uolte harai facto: seminerai alcominciamē-
to della primauera quelle che sarāno dura-
te icorrupte: Alcuni sono che le conserua-
no i uasegli pieni di rena. Et illuoco a q̄sto
arbucello sara deputato si douerra pastia-
re ouer uāgare dāteza dū piede & mezo o
tucto: o p solchi mādati i ordine o si risol-
ua cogli aratri. Il decto luoco ilq̄le e ripiēo
di letame & ridocto impoluere riceue il se-
me del castagnio nō piu demerso dun pie-
de: Et aciascū seme si debe sichare una uer-
ga per segniale: & de decti semi si pōghio
tre o cinq; insieme & sia o quattro o almēo

tre piedi di spatio dallūo allaltro leqli quā-
do ti piacera di trasporre ne douerrai due
piāte trasporre si factamēte che ne boschi
piu spessi & ne seminali cāpi piu radi sipō-
gono cioe. lx. piedi luno dallaltro distanti
accioche si possino dilatare p glilati. Et fac-
ciasī alluochō p̄decto uno conducto cioe
alcūo conducto onde lhumore scoli accio
che lhumore che qui si ricoliesi & ristessi
nō affogasse il giermulio: Innestasi di mar-
zo & dapriile & di magio i se medesimo et
nel salcie: ma i esso piu tardi alignia & ma-
tura: innestasi nella corteccia & nella giem-
ma: & meglio sinnesta abuciuolo i questo
mō cioe: che si tagli larbore che sia dī nobi-
le generatione & quādo hara pululato il se-
guēte anno a modo doppio si coglio i piā-
toncegli inanzi che germinino: & in fred-
do & ombroso loco si serbino soçterati ac-
cioche poi del mese dapriile ouero di mag-
gio si possino hauere: allor diquell acōcia
mēte si fara il nestro abucciuolo ouer a mō
dimpiastro. Ma se si conuenghono fare
molti nesti faccianfi molū buccioli cō gē-
me lunghi secondo la latitudine dun dito
grosso & di psu. Poi tagliato il piantocello
che si dee inestare i loco cōueneuole: & fes-
sa la corteccia i tre ouero q̄tro parti si se le-
gha bucciulo che sia piu ugual al peda-
le: ilquale tāto si mandi giuso che saguagli
& la corteccia leuata si formi mēo lunga
chel bucciulo: & tucto quello che di so-
pra e schorticato si tagli. il nouo castagnio
si dee cauare da torno speffamente del me-
se di marzo & di settembre. Et seglie aiu-
tato col potar cresce troppo piu. Et quegli
che ne luochi saluatichi si come in boschi
si semināo: si deono illoro rāi formare piu
bassi che quegli che si seminano ne cāpi: le
castagnie si colgono allora che la maturita
de fare caschare illoro ricci interra: ouero
che quādo cominciano a monstrarfi nerici

LIBRO

ei si scuorono con ptiche & raccolte coricci
firiducono i monte infra una siepe p pau-
ra de porci. Et q̄do sarāno così state richiu-
se per alquanti di saprono: & queste cota-
li sono migliore a saluarle fresche como
decto ouer uerdi: imperoche p tucto mar-
zo si possono uerde serbare. Ma quelle ch̄
mature dal caldo dellarbore cagion appe-
na si serbono isino a quindici giorni uer-
di. Ma poste al fumo acioche si sechino lū-
gamete si posson serbare & dice si che son
piu saporose che laltre. Cōseruansi uerde
nel sabioe cōe decto e: o potte a fūo i gra-
tici q̄si p due mesi acioche poi che sarāno
seche si mondino & lungamente si serbi-
no. El suo legnio e optio nele case & dimi-
rabili durabilita socto terra & fori deieci
alla piousa. & ipercio di quello si fanno op-
timi pali p leuignie & p le pergole & per
lesiepi: & sanosi ancora del decto legnio
optimi uasi da uiō: & uasi nequali le casta-
gnie piu lūgamente che i altri uasi si cōser-
uāo: Le castagnie secōdo che dice Isac son
calde nel primo grado & seche nel secōdo
Et al significatiōe delloro calore & la dol-
cieza & laloro saporositade. & pōtificita-
de dimōstra la loro secheza & sono assai
ageuoli a smaltire & assai nutritiue & non
son molto stitiche ouer diuretiche & se far
rostiscono si si rarifica illoro corpo: & se si
lessāo i acq̄ po che laloro cōplexiōe si tēpe-
ra p la molleza & hūidita dellacq̄ gienerā
nel corpo bon chimo: generano tēperamē-
to alla sechitade del pecto: & del corpo &
dissoluoano la difficulta dellorinasico: lerici
le māgion col zuchero: isfematici col mele
āche secōdo medicia le castagni hāno lau-
dabile uirtu: imperoche ristringhon labo-
minatiōe & il uomito: & allonteltino de-
cto col uino cōfortatiue: & di q̄lle si fara i
piastro di farina dorzo & acieto ouer uiō
& si porra sopra le mamelle isiate potente

mēte uidara adiutorio: & igusci dele casta-
gnie arsi: & poluerizati & tēpati cō sapa &
posti al capo del giouā per mō d'impiaistro
iloro capegli cōfortera: & acresciera: & ua-
le cōtro la picctima. Auicēna dice che nella
castagnia e uirtu mōdificatiua & ensiamē-
to nel uentre di socto & stiticitade & con-
forta le mēbra: & e di tarda digestiōe: ma
di bono nutrimēto. Ma Galieno dice che
la castagnia e piu nutritiua di tucti igraneli
i tāto che e p̄xima a granegli del pane.
Del melo punico ouer cotognio. cap. vii.



L cotognio e arbore noto & di
q̄lti certi sono che fāno fructo
& chiamansi pere cotognie. &
fāno arbori maggiori & mior fo-
lie: & illor fructo e alq̄to lūgho. & certi san
fructo che si chiamano mele cotognie: &
illoro arbore e poco miore: & ha le foglie
piu late. Amāno idecti arbori loco fredo
& hūido: & se si pongono in loco tepido
hāno bisognio dinnaffiamēto tucta uolta
sostēgono stato dimezāno sito itra natura
di fredo & di caldo: & ne piani & nellerte
allignāo. Ma desideran piu lochi achina
& erta: desiderāo terra assai grassa & nella
terra soluta piu si dilectano che nella creta
Piātonsi con piāte cō barbe leq̄li sitruqua-
no allato a esso arbore & optia optimamē-
te si piantono cō taleis & cō ueste nelochi
caldi del mese doctobre & dinouēbre ma-
ne fredi del mese difebraio & di marzo.
Ne tēperati di ciascū tēpo si posson porre
Et deonsi secondo che dice Palladio lun-
dalaltro tanto che perche lo stiliado delun-
nō tochi laltro quādo uento li pigliassi da
alcuna parte. Innestansi difebraio & inestā-
si meglio nel pedale che nellacortecia & i-
nestansi in se medesimi. Et deonsi innesta-
re le nouelle piante nelle cui cōfecie e il su-
go. Se fusse maggiore la pianta si sinne-
sta presso alla radice la doue e la cortecia

Q. VINTO

& illegnio p beneficio del sole che uisagu-
gnie diueta hūido: Ancora riccuono in se
ipiātōciegli q̄si di tutte le generationi cioe
di melo granato & disorbo & ditucti q̄lli
che migliori mele fāno. Quādo e picolo si
debono aiutare con letame: quando e grā
de sīdee aiutare cō cenere & cō poluere di
creta messa una uolta lāno alle sue radici.
Et i fructi di questi tal il cōtinuo humore
tosto matura & multiplica: & deonsi inaf-
fiare nel tēpo del seco: et deonsi cauare in
torno nelochi caldi doctobre et dinouem-
bre. Et nelochi freddi di sebraio et di mar-
zo et se nō si caua itorno souente o diuen-
ta sterile o suoi fructi traligniano. Formā
si i q̄sto mō cioe che habino un solo peda-
le quatro ouero. v. piedi leuato da terra et
deonsi potare et da ogni uitiosita purgare
Et sel decto arbor fusse ifermo si si dee u-
gualmēte alle sue radici spargiere lamor-
chia dellolio mischiata cō lacq̄laq̄cosa fa-
cta ciascuō āno lo guardera da uitiosita et
malitia: ma fara damno alla lungha etade
et uita didecto arbore secondo che scriue
Palladio: Colgonfi del mese doctobre q̄-
do uegniēdo larugiada manifesto la loro
maturitade cō giallo colore et odore: et q̄n-
to sono piu odorifere tāto sono dagiudi-
car mieliori. Se sapichano per gli picuol-
li i region freda per aduentura durerāno
unāno et piu: et āco si posson cōseruare se
mectendole fra duo tegoli sichiudino da
ogni pte cō loro. Ouero se si euocono i de-
futo o uio passo. Altri sono che le cōserua-
no iuolte i foglie disichi. Altri solamēte le
ripongono i loco asciucto oue uento non
possa entrare: altri lo submergono i mele.
Ma a q̄sto modo si deono elegiere quelle
che sono molto mature. Altri sono che le
socterrāno in miglio ouero che dispartite
le mectono ifra lapaglia: altri sono che in
uas selecti pieni dopu uino le mectono &

altri le mectono neuasegli del mosto laq̄-
cosa rende odorifero uino: de cotogni si
fāno bone & spesse siepi ma nō hāno spi-
ne ma cōtrastanno agliandamēti degliāi-
mali: et alcuna uolta san fructo & tagliare
respōdō assai bene al foco le cotognie co-
me dice l'acgieneralmēte si diuidono in
due: cioe i crude et lignee: et ipsectamente
mature le crude et lignee sono pessime i-
poche son grosse et terreste et durissime
asmalire et niēte nutriscono: et po si cōue-
ghono q̄lle che sono pfecte et mature unī-
uersalmēte sono fredde nella fine del prio-
grado et secche nel mezo del secōdo et p q̄-
sta cagione hāno piu potētia che tutte l'al-
tre mele et po uagliano al fluxo del sangue
et alla scorreza et al uomito: et hanno acō-
fortare lo stomaco se in q̄llo dimorano. et
se si māgiono quādo lo stomaco e uoto cō-
stringono il uētre. Et se dopo il cibo si prē-
de allarga cōprimendo & constringiende
la bocca del stōaco. Ma delle cotognie al-
tre sono asre & altre sono acietose & altre
sō dolci. Lasre ouero pōtiche & stitiche so-
no piu fredde et piu dure asmalire et iper-
cio nō sono damangiarēco la sua carne o
uer substātia: ma solamēte il suo liquore i-
pcio che conforta lo stomaco et puoca lo-
rina: et constringie le gestiōne el uomito
et se si māgionocō carne sifi defare che la
durezza della loro carne si rimoua et tolga-
uia: et lassāndola o gictandoui su acq̄ cal-
da: o che si fendino: et q̄to e meglio: et gi-
ctar uia legranella si mecta mele i q̄lle con-
cauitadi: et storcinsi il lio ouero in istoppa
ouer che meglio uale arinuolgietle impa-
sta si socterrino i calda cenere et i questo
mō farāno buone et molto cōsortatiue: la
cetose son piu soctile et piu penetrabili et i
pcio spenghono la sete et lacuiia della col-
lera rossa et fanno pro al collerico uomito
et alla egestiōe prouocano lorina: et accre

sono la forza dallapetito: il loro odore rimoue il uomito: & il fugo beuto dopol ui no amaza il fumo che sale al capo: unde dice Auicenna che le cotognie sono utile al uomito & alleberietta & mitigao la sete & confortano lo stōaco che riceue la supfluita di: & giouano alla dissenteria. & quādo si prēde di dietro al cibo soluono il uētre intāto che quādo assai senemāgia tragon il cibo dello stōaco innanzi che sia digiesto: le dolci sono piu temperate & hāno alchun calore: onde non hanno māifesta uirtu aspeguiere & amotare la sete el caldo.

Del cedro.

cap. viii.



Cedro e arbore noto & desidera aer caldo. Ma nelochi chā bōdan dacqua & nelle marie magiormente sta fresco. Tutta uolta se alcūo i treda cōtrada generatione darbore alleuare desidera si dee disporre & ordiare i loco chiuso di pareti oche lordini uolti almerigio: ma ne freddi mesi richiede che sia copto di strame & quādo la state ritorna si dee liberare dalacoptura pdesta & rēderlo allaere sicuramēte: desidera terra di molto rada natura. Semina si d mese d. marzo i molti modi: cioe cō semel cō ramo: talea & gliaua. Sel uorai semiare cō grāella farai cosi: cauera i la terra itorno di due piedi & mescolerala cō cenere: & farai picole aie acioche da ciascuā pte lacqua possa correre pecanali. Et i qste aie aprirai la fossa dū palmo colle māi: & tre grāel la colla sōmita di sōcto uolte insieme ordinerai & le coprirai & coperte lēnaffierai cōtinuamēte. & se luserai di bagniare cō acqua tiepida piu tosto andrāno innāzi & crescerāno: & nati semp la proxiana herba datorno si sūelga. Et se uorrai porre il ramo nō lo sōcterrare piu dū piede: accioche nō ifracidi. Da ciascuā pte rapiana ricidendo inodi & glisproni: ma con i ter

ra sommita delle giemme per leqli il germoglio ingrossi. Ma idiligente cultiuato ri impiastrono da ciascuā parte le pte di sopra o cō la bellecā dī mare lonuogiono o corimenata argilla lextremita di ciascuā pte coprino: & cosi lo pongono nel pastinato & lauorato terreno: latalca po essere & piu corta & piu sōctile laqual similmente si sōcterra tucta. & nō si debe acostare cogli altri arbori. Latalca ouero la sua cliba si pone nelle caldissime regioni & nel tēpo autūnale. Et nelle frede regiōi poste di luglio & dagoſto & p continui adacquamenti saprese. Afferma Palladio eer ādati ināzi ifino che sono molto cresciuti & che hāno fructificato. Innestasi del mese da prile nelochi caldi: dimagio nelochi freddi non sōcto la cortecia: ma fēdēdo il pedale itorno le sue radici: & nel pero po nel mo ro secōdo alcūi. Amano deſſere speſſo ca uati: & p qsto aduegnion ifructi magiori: Ma qgli che sono aridi radiffimamēte douemo troncāre & rimuouere. Questo arbore nō e sanza fructi cōciosiācosa che p abondanza dhomori doppo imaturi metono gli acerbi. Et dice che si mutano da gri in dolci se per tre giorni in acq dimulsa si metteranno isemi che si doueranno porre amacirare: ouero i lacte di pecora. Alenni del mese di febraio furano il pedale dalla parte di sōcto cō ptugio torto i mō che nō trapassi & qndi lasciāo scolare lhumore ifino a tāto che fructi si formino & quādo sono formati riēpiono il ptugio di loto: & i tal modo qlo dimezo farsi dolce cōfermāo: ifuo fructi si possono nellar bore quasi tucto lāno serbare: ouer in tale paglia & meglio si cōseruāo se sirinchiu gono in uasegli di qualunque conditiōe sieno ipomi. El cedro secondo Isac sono cōposti di ātro cose cioe di cortecia: di carne: di uiddola: & di seme: la cortecia e cal

Q VINTO

da nel prio grado & seca nel secôdo: laq̃l
cosa la sua acuita & odore mâifesta: ma la
sua substatia e dura & solida plaq̃l cosa nō
si dee prēderi cibo. ma se ūa picola pti col
la pua di medicia sene prēda cōfortera lo
stōaco & aiutera la uirtu digestiua & fara
bono alito. & se si dara cō bono uino po
tētemente uarra cōtro al uelēno & se si me
cetera poi che fara seca trapāni saluerali sã
za corruptiōe desse tigniuole: et se si dara
amāgiare alle dōne grauide currerale dal
lo irationale appetito decibi: la sua carne e
freda et hūida nel prio grado: p laq̃l cagio
ne refrigera lo stōaco: et e difficile a smal
tūre p la sua durezza: plaq̃l cosa e necessario
allo stōaco idēbolito che ināzi a ogni cibo
lo prenda chon mele et zuchero: et se nel
mezo del māgiare o nella fine si māgia si
fa cagiōe et materia di dura et di grossa fe
bre ma lamidolla e soctile et acquosa et sã
za alcūo nutrīmēto: ma q̃sta e di due facte
poche alcūa e insipida et alcūa acetosa. La
insipida e freda et hūida nel secondo gra
do p laq̃l cosa raffreda il calore et mitiga la
fete. Ma la acetosa e freda et seca nel secon
do grado: et ha uirtu incisiua et soctiliati
ua et refrigeratiua per laqualcosa mitica il
calore del segato: et cōforta lo stōaco et mo
ue la uirtu appetatiua: et mitiga la cuita del
la collera rossa et acoloro che han sete. per
fectamente subuiene et rimoue la suspē
sione et la tristitia generata dalla collerica
et cardiaca passione: et mitiga la scellatiōe
el uomito colerico: et lēmpetigini et lēnti
gini stropiciate cō q̃lla rimoue: laq̃l cosa te
stimonia il panno bagniato dichiostro lo
quale se sia purgato cō esso ritorna nel pri
mo colore: il suo seme e caldo et secho nel
secondo grado et cio dimōstra la sua ama
ritudine. Et impercio secondo cibo non e
mica conuēnuole ad usare ma medicia e
solubile et dissolue le posteme: et uale con

tro la posteme el uelēno dato cō uio. Anco
ra le sue foglie poche sono odorifere et hã
no alcūna cosa dacuita sō pximane p ope
ratiōe et p'aiuto alle bucie delle mele.

Del cornio.

cap. viiij.



Le cornio e un piccolo arbore: il
le aduegnia ch nascha ne bos
chi & sia cōemēte arbore salua
tico tuetauolta dimestica si po
pua di cultiuamēto: & peche fa utile fructo
diro di q̃llo: q̃sto arbore sostiene q̃si ogni
aere: & apiglia si quasi i ogni terra: & maxi
mamēte nella grassa & humida terra. Pia
tasi col seme suo et āche colle piccole pian
te le quali si truouano colle radice appresso
di quello: et i soi fructi dimōstrano la loro
maturitade: allora che farāno p molta ros
seza quasi diuentate dinero colore: et quã
do agieuolmēte cade dalarbore et del suo
legnio po che glie durissimo et tenacie sifã
no optimi dēti di mulio et māichi di mar
tello et uecte di correggiati da bāctere il gra
no et lebiade et uecte da uerghegiare la la
na: et generalmente si fa di q̃llo tuete quel
le cose le quali richiegonno durezza et tenaci
ta dilegnio: et impero e utile affarne siepi
nelochi dōe nō ha bisognio dichiusura di
spine pero che questo arbore non ha spie:
Et peroche dele decte piāte non si truoua
abōdeuolmente si faccia semēzaio del suo
seme colto maturo et al sole secho. Desi se
mīnare del mese doctobre et dinouēbre o
di dicēbre se i quello tempo la terra e sana
le cornie deloro natura sono molto asre et
quāto meno sono nere tanto sono piu asre
et nō sono mica utile ad usare: ma p mala
ctie rimuouere poche uagliano. a cōstrin
gniere il uomito: & i fluxo del uētre: et p
cedono per acuita di collera p la loro fred
deza et secchezza: Anco si fa di q̃llo optimo
aceto se ināzi che sēo mature si pestio et
si mescholino cō fortissimo acieto poi che

LIBRO

faranno secche & factone pani & secchin-
fi & conseruinsi: e quando fara bisogno
si mescholino con uino.

Del ficho.

cap. xi.



Fl fico e albore noto & le sue di-
uersitadi sono infinite: Et impo-
ciaschedūo elegga qlla genera-
tione de fichi: laqle nel loco doue
piatate si desidera o insimigliate uedrai ch
meglio allignio tu ctauia si poga cura che
ne luochi magri & secchi nō piati qgli iqli
nel tēpo del grāde caldo ouer nel tēpo del
grā caldo in cosi facti luochi cagiono del-
larbore: Ancho procuri che ne luochi ri-
mossi dalle case nō pianti quelle generatio-
ni de fichi che pducono ifichi pria che le-
foglie. Questo arbore desidera aere caldo
ouero tpato & nel mezanamēte freddo col-
humano adiutorio si substenta cioe se fara
diuerso oriēte o diuerso il merigio discop-
to: & daltre pte guernito con certi ripari et
conuerture: Anco nō singrassi ne si bagni
la terra sua i cotali luogi. Accioche la mor-
tificatiua freddura del uerno non lotruo-
ui troppo tenero. Et allora il suo pedale si
guernischa sufficitemēte di paglia intorno
insino a rami legata: & pōgasi sopra la ter-
ra letame di colombi il quale mächando !
freddo dopo il uerno si tolga uia se la terra
nō fusse gia troppo magra: & desidera ter-
ra grassa & mezana & soluta: Et ācora nel
la magra & seccha alcūa specie di fichi si di-
fende: nella qle piu secchi & piu dolci fru-
cti nascono: ma nel grasso & hūido terrēo
diuētono sfructi piu acquidosi & mē dol-
ci & dimēo sapor & piu grossi. Piatasi cō
piate piccole diuelte dalla radice de fichi:
& si piatono iluochi secchi del mese doto-
bre & di nouēbre: ne tempati si piantono
di febrato ne freddi del mese di marzo o da
prile. Et se potrai la piata o la uecta porra
gli alla fine di marzo o daprile: allora che

sara i esso uenuto piu uerde sugo: & se po-
trai uecta taglierai due otre rami dalla pte
australe secōdo Palladio & factō cio gli so-
cterai i mō ch la terra rimāga i mezo tra
lūo et laltro et diuidagli: si che facio cōe tre
rāpogli: la talea porremo i qsto mō cio che
diuisa pria legiemēte dallūa pte si mecta
nella seditura una pietra. Deōsi scierre q-
le piāte leqli abōdāo di nodi spesse. Ma q-
le che sono chiare & chāno isuoi occhi da
lūgi lū da laltro: si riputāo esser sterile et nu-
trai la piāta del ficho nel semēzaio et poi
ch fara matura et cōpūcta la trasporrai nel
la fossa pducera piu nobili fructi: Ama al-
te fosse & grā cāpo dallūo allaltro p la lun-
geza delle sue radici. Ne luochi freddi se
minereno ouero porrēo ifichi iquali tosto
uengono accioche inanzi le pioue dellau-
umno possino isoi fructi produrre: ma
ne caldi & ardēti luochi porre quegli il cui
fructo si matura tardi: innestasi il ficho del
mese daprile circa la cortecchia. Et se sono
gioueno sinnestano fendendo il pedale et
incontanente poi siede legare accio che uē-
to non uentri. Apprendonsi migliore sin-
nestano impedale tagliato rasente la terra:
Alcuni sono che linnestano di giugnio.
Vnde scriue Varrōe che quegli che nel tē-
po della primavera sinnestano si possono
ancora innestare intorno al sostitio sicome
il ficho: il quale nō e materia decisa: & ipo
seguita piu caldo luochi. Onde incontra
che ne freddi luochi nō si possono alleua-
re fichecti. Et e da sapere che al fico di fres-
cho inestare lacqua e nimica impero chel
tenero & giouane tosto corrompe & ifra-
cida. Adūque nel segnio della canicula a
conciamēte sissima che sinnestino. Ma so-
no alcuni iquali aquegli che sono p natu-
ra meno mo li legano alchuno uafello so-
pressi donde lentamente distilli acqua
accioche non si secchi prima che sapigli et

Q VINTO

uengha al mēo la cortecia delqual rāpollo
siede saluare tra terra & q̃llo fare si acuto ch
nō spogli nescopra lamidolla. & acioche
dalla pte difori le uetose p̃oue nō possino
nociere: ne ancora il tropo caldo si dee di
torno ipiastrare dargilla & poi legare con
cortecia darbore disopra. Scriue Catone
che ācora nel tēpo della uendemia si po il
fico inestare. Et desi sciare il rāpollo ouer
piātonciello duno āno pche se fusse dime
no o di piu tēpo si crede che sarebe inuti
le. Anco si puo igemmare ouer ipiastrare
et inestare abuciuolo del mese digiugnio
et diluglio. Ma nō di mēo si po tucauol
ta inestare abuciuolo et di magio et dapri
le et inestasi nel caprifico: nel moro: nello
pio nele giēme et nerāpolli secōdo ch scri
ue Palladio: ma molto meglio sinesta ise
medesimo: ama deffere spesso cauato: an
che fara grāde utilita se nellautūno uissime
ēte letame et maxiamēte letame ducegli.
Formasi il fico nelochi fredi per mō chab
bia solamēte un pedale poco dalla terra le
uato et i cotal maniera meglio si difende
ra dal fredo. Ma ne caldi lochi senordini
uno o piu pur che non trapassi il numero
di tre o di quattro piantoni secōdo che pia
ciera: et si dee tagliare da essi tucto cioche
sitrouerra fracido o mal nato et desi potar
per mō che iclinato per glilati si possa spā
dere. Et desi il suo pedale schiarificare ne
loco doue gonfia & ingrossa acioche lhu
more ne possa scolare siche nō generi uer
mini iqli se gra fussino generati sirimouo
no dal fico cō uncini di ferro. Sono alcūi
altri che solamēte pōghon calcina uiua ne
le cauerne deuermini: & se le formiche in
ducessino molestia si si dee prēdere rubri
ca cioe terra rossa & butiro & pece liqui
da & mischiate insieme et ipiastrarene il pe
dale itorno: Et se isoi fructi q̃si in alto gitta
si son alcuni che accio souengono forādo

leradici et ficandouī dentro un conlo: o
uero che souente la scorza dellarbore fen
dono collasciura allora che ifici incomin
cino a produrre le foglie. Et acioche pro
duchi et menī molto et grasso fructo nel
cominciamēto del giernuglio torreno le
uecte di sopra et tagliereno solamēte la so
mita che p̃iede dal mezo dellarbore. et a
cioche tosto maturi isuoi fichi ugnieragli
cō sugo della cipolla lunga mischiato con
olio et pepe allora che sono grossi et comi
ciano ad arroffire secondo che dice Palla
dio. Ma allora sanza alcuna medicia oue
ro operatione sono proximanī alla matu
rita. Possōsi serbar ifichi uerdi ordinati i
mele i modo che nō sirochino insieme: O
uero che ciascuo per se i una uerde zuca
rinchiusi et cauato a ciascuno il suo luoco
iuentro secondo che dice Palladio: sechā
si et conseruano in quēto modo nelgle li
conserua tucta campagnia. Cioe che pri
mieramente ifichi sispendino insugratici
ifino al mezo giorno: ācora molli sirime
ctino ne cofani ouer cieste. Et allora scal
dato il forno a mō che richiede il pane et
iuētro si mette il decto cofāo messouī pri
ma socto tre pietre: accioche non arda et
si chiuda il forno. Et poi che fichi saranno
biscocti così caldi come sono interponen
douī le foglie del fico medesimo i uafello
di terra si ponghino alloscoperto acōciera
gli socto coperto in maniera che stiano le
uati da terra un mezo piede et disotto ad
essi in loco di sole si mette a cienera che ua
pori quelli et riscaldili et asciughili poi si
uolgino al cōtrario della lora tagliatura ac
cioche così iloro coi come le loro polpe si
secchio & poi accopiatī pero che prima si
taglino per mezo si mettino i ciestelle et i
altri cōueneuoli uasegli bē calcati: & il ua
fello optimamente ipeciato et chiuso. Et
per abōdanza di p̃oua nō potrai distēde


LIBRO

relgratici iſto tiſia i rimedio agouernarli. Altri ſono iſichi mezanamete maturi che poi che gli hanuo diuiſi gliſpandono tu cti iſgratici a ſecare al ſole & la nocte gli ri colgo ſocto coptura. Et coſeruanſi ancora colla loro graſſeza ſecodo il mo deli iſpa gni uoli i queſta maniera cioe che ſideon mezanamete ſecare: & poi che ſarano opti mamente raffredati ſi mectino in alcuno uaſo & bene apicati ſi conſeruino. Et iſi chi ſechi iquali dicieſena hanno optimi ſi fanno daloro i qſto modo cioe tolghono iſichi iqli ſi chiamono graſſule ouer graf ſegli non tropo maturi & laſcianſi iteri p duo giorni al ſole & cio facto i piu graſſi ſiſendono pel mezo pel trauerſo & ri pon ghonſi colla parte dentro rinuolta al ſole a ſecare & laſcianuiſi due o tre di & poi ſi giungono inſieme & ancora ſi laſciao ſtar due o tre di al ſole & poi ſi mectono in tre cia & anco ſi laſciono al ſole due o tre di: & cio facto ſi tengono nella caſſa intorno di quindici di: & poi acora ſe e meſtiere ſi poghino al ſole iquali poi che ſarano raf fredati ſi poghino ſtrectamete i alcuo ua ſello & apichiſi fortemete. & deſi prende re guardia che quando ſi ſecano la rugia da & la piousa in neſſun modo gli tochi il fico di ſua natura e piu laudabile & di ma gior nutrimeto di tu cti gli altri fructi ma gienera groſſi homori & iuerdi ſono di due maiere poche altri ſono crudi non p ſectamete maturi: & certi pſectamete ma turi i crudi no be maturi poco ſono caldi ma ſono piu groſſi p la ſignoria dela pte terreſtre che i qgli e onde dice ipocrate ch quato il fico e piu dilugi dalla maturita tan to e meno caldo & piu groſſo: & qllo che perfectamete e maturo e caldo nel primo grado & teperato in tra lhumidita & la ſe cheza. Il fico e compoſto di tre coſe: cioe di ſeme: di polpa: & di cortecia. Il ſeme no ha

nutrimeto alcua ſe no come la reo ole pte tre. La cortecia e ſecha in maniera duno cuoio plaſcoſa e duriffima aſſnaltire: ma la ſua carne piu nutritiua & ſolutiua il ſi co e caldo nel principio del ſecodo grado & ſeco nel mezo del primo per laqualcoſa riſcalda & gienera ſete & mutaſi in homo ri collerici: tu cta uolta ſono di maggior nu trimento che fructo altro alcuo & hanno meno enſiameto. Ma ſe trouerra nello ſto maco abundanza di tropi homori diuen ta duro aſmaltire & mutaſi a corruptione & genera enſiamento & uentufita & peſ ſimo ſague: & nella parte di ſopra del cor po generano pidochi. Ma ſe trouerra lo ſtoaco modificato & uoto d homori ſi pa tiſcie bene & gienera laudabil ſague & pur ga & modifica il corpo: & lereni el polmo ne & laueſcicha da groſſi homori. Et chi uol iſuo nocimeti ſchifare gli dee preder e adigiuno & drieto a eſſi preda opepe ogie giouo: & acioche generino ſague laudabi le ſideono co eſſi iſi memete magiar noci ouer mandorle. Anco ſecodo medicina uagliano ſe ſi cocono coſciropo peroche mondifia il pecto el polmone: & rimuo uono latica toſ. & gargarizata la loro cocit ura diſſolue la poſtema gienerata nela car ne del polmone & ſe ſi cocierano in uino & della decta cocitura ſi fara criſteo uarra cotro al dolore del uentre il quale pciede da groſſi homori: & Auicenna dice che e ſichi bianchi ſono migliori & apſſo iroſ ſi & poi eneri: & il ſugo delle folie e di for te riſcaldameto & modifiameto & ne cta mieto: & i eſſo e ulcio letificameto. et il ſuo lacte coſtrigne il diſcorrimeto del ſangue et della cte liquefacto et qllo e cõgielato fa eſſere liquido et corrente. Quegli che ſon humidi ſono di uelociſſimo nutrimento et irami del fico hanno i loro tanta uirtu da ſo cti gliare che qdo co eſſi la carne ſi co

Q V I N T O .

cie si dissolue et la loro decotion uale alle posteme dela gola et a q̃lle dele radici deli orecchi se fara gargarizata. et il suo lacte uale a pūctura dello scarpione se sugniera la pūctura di quello et similmente alla pūctura rutella. et similmete ifichi non maturi et le foglie fresche uagliano al morso del cane rabioso se sopresso si porranno. Dellalloro. cap. xi.

 Alloro e uno arbore assai grāde le cui frōde sono late et lunghe et salde ouer dure et sēpre uerdi et odorifere molto il q̃le arbore pduce lor bache fructo picolo et nero: in ogni aere allignia et maxiamēte nel tēperato et caldo si dilecta. Ama terra soluta et presso amaria: et piantasi con rami et cō rampolli: et col suo seme del mese di marzo et specialmēte q̃do lhumor fara redito et la cortecia de rami: le sue foglie son optie a cōseruare i nelli ifichi. Anco si metton nella gelatina acioche rēdino q̃lla di bono odore: et anco si pone itorno al coto gnato ipicoli frustoli di uisi et rocti: et breuemente cō qualunque cosa si metino a cociere il suo odore grandemente acrescono et per lodore et afreza che hāno in lor confortano lo stomaco el cierebro: Il suo fructo il quale sapella orbacha se si mette ra nel uino maculato di muffa il coregiera et retifichera ma molto il contrista per lo suo piaceuole sapōr. Anco dice Auicēna che le granella la cortecia et le foglie sue sono calde & seche ma le granella sono piu calde & piu seche peroche sono nel secondo grade. Et il suo olio e piu caldo che l'olio della nocie: & gioua a tucti idolori de nerui: & risolue la scorrenza. Et q̃do della sua cortecia o dele grāella si bee un fiorio peso rompela pietra & uccide il feto cioe in ficiullo incorpo ala madre p la sua amaritudine agiuncta sopra la maritudine dal

tre cose: & fa pal morso del scarpione data col uio. Et Dioscoride dice che se si fodi sue saluono ilibri dalle tigniuole & rēdoli da corruptione sicuri. Del melo. cap. xii.



L melo e arbore notissimo & de soi fructi alcū sō che riceuono maturitade del mese di giugno & dilulio: iquali se si lasciamo negli arbori infino che cōpiutamēte siano maturi diuentano dolci et odoriferi molto: alcuni son che non si maturano infino al uerno: ma in questo tempo acerbi & agri si colgono & poi per se medesimi improcesso di tempo si maturao. Altri sono che sono grossi molto. & altri che sono picoli et altri che sono mezani et cierti sono di colore rosso: et certi di colore giallo: et certi di colore uerdi. Anchora certi sono dolci: et certi acetosi: et certi aspri et certi sono che sono lūghi: et certi lati: et certitondi: et certi che lungamēte si cōseruano: et certi poco: et certi duri et sodi: et certi molli: et teneri et che ageuolmente si rompono: et certi che durano nellai bore: & certi che ageuolmēte ne caschono. Onde le spetie de meli sono molte dele q̃li po tra lhuomo per sperientia conosciere il uātagio in ciaschuna contrada & elegere le migliori & le mēo buone scusare. Questo arbore q̃si i ogniaere allignia & ama grasso & allegro terrēo il quale terreno non tanto solamēte riceue humidita per adacquamēto: ma per natura magiormente. Et se fara i arena o in argilla si fidee atarlo cō bagniarlo et adacquarlo. Et nel uochi mōtuosi si dee ordiare uolta al merigio. Et e da sapere che in loco magro et arido genera ifructi uerminosi et che nascono dalarbo re semia si corami & col seme ma pena tro po a uenire in ciascū di questi due modi. Adūque e meglio che ne caldi luochi detobre & dinouēbre: & ne fredī di febraio

LIBRO

& di marzo pogniamo le piatte saluatiche de meli & q̄do farāno cresciuti sinnestino & possonsi etiādio inestare inanzi che si piantino & assai bene sapicano o sapiglia no iē difresco inestare si piantono: & nel la itate speffamente con sarchiarillo & con adacquare saiutano. Et lo spatio di q̄sti arbori intra luno & laltro debono essere di xx.o. xxx. piedi. Il melo si po inestare i se medesimo & nel pero & ne lo spio: & nel pruno & nel sorbo: & nel cotognio & nel pesco: & nel platano & nel piopio: & nel salice del mese difebraio & di marzo. & p lo solstitio cinquanta giorni cōe Cato dice: & negli altri arbori si po inestare cōe il pero & nela cortecia & nel pedale: & col lompialtro & abuciuolo: & nella perticha dellamedano: ouero del falcio gienerato secondo la forma generale data nellibro secondo. Questi arbori lanno che si piantono si cauino d'atorno & purghinsi da tutte lherbe i ciaschuno mese della state. Appresso i certi āni due o tre uolte si cauino i torno per ciascuna state. Ma poi che saranno cresciuti & harāno fodate le radici nō richiegono d'esser cauati ne arati d'atorno. Et impercio si cōuengono piu tosto iperi adessi: & nō abisogniano diletame ma uolentieri lo riceuono & maxiamēte se fara cenere mischiata con esso: amano temperati adacquamenti & acsi cōueneuol che acōcio il potare maxiamēte il secume & laltre frondi mal nate formāsi in modo chel pedale sia da terra leuato sei o octo piedi il q̄le nō stia mai acōpagniato daltro pedale & desi procurare chel pedale sidiuida in molti rami & rami i uerghe & uetucie le quali menino & produchino il fructo & che ugualmēte p tutti gli lati si spanda che tramai alcūa uolta tropo chiaricati siao sub stentati secondamente che nel capitolo degli arbori in comune pienamente di q̄ste

cofe e tractato: aduiene ācora agieuolemente che i fructi di questo arbore cagiono la qualcosa se aduerra si si dee federe la sua radice & dētro metterui una pietra & terra i fructi. Et se per speffezza de fructi chaschassino tropo irami si sene deono del mese digiugno & diluglio tracciere fori tutti i uitiosi aciochel sugo che acoropti adasse i uāo siricolga & pduca abondanza a nobili & saldi fructi: laq̄le abōdanza pdeuano per gli tropi & cattiuu fructi. Ma se questo acōciamento non si po fare si si deono difedere cō pali: cō ptiche & cō funi dala roctura derami acioche la sua abondanza nō lodānifichi. Anco iuechia molto tolto q̄sto arbore & nella sua uechieza incattiuiscie & tralignia & deōsi le mele della state corre allora che dimōstrāo laloro maturita p colore & per odore & p dolcie sapore. Et q̄lle che sideo no serbare si debono corre intorno la fine di settembre & infino a mezo del mese doctobre allora che dimōstrano la loro maturita per cadimēto di molte non corrote: & p āneramento de semicō aiuto dilunghe scale infino arami aquali possono agiugnere: ma da indi infu si deono corre collemanā legando irami deboli a forti con funi ouero con uncini ben legati a forti rami. Et po sideo no diligentemente sciare le mele le quali serbare uogliamo & quelle i loco sicuro oue uēto nō sia o almēo piccolo secōdo che scriue Varro. Onde se uifusse forte uento sideo no chiudere le finestre faciēdo loro lecto in prima insugratici di strame o di paglia: o diloto & iuentro in monticelli spartire le dispongono. Altri sono che tutte insieme le pongono & cuopronle con loto & lascianle stare. Delle mele si fa uino & aceto a modo che dele pere sidi ra ināzi. Le mele si diuidono i due meniere cioe i crude nō mature & i pfecte com

Q^{uo} VINTO

plutamēte nellar bore maturate. Le crude sono dure & lignee & nutriscono male: & nuocōno allo stomaco & generā dolore & n̄ trapassāo nelle uene & laloro e cagiōe dilūgha febre & malagieuolmēte firimuo ue laqualcosa e similmēte daintendere de tucti glialtri fructi iquali nō sono pfecta mēte neloro arbori maturati: quelle che sono perfectamente neloro arbori maturate sono diuerse p ladiuersita delor sapor: poche certe sono aspre: certe acetose & certe dolci. Laspre sono terrestre fredde & secche & che tardi sifinaltiscono: ma molto sono cō sotartue allo stomaco: poche lostoma eo cōstringhono & lasupflua humiditala q̄l trouano fāno discendere. Constringho no ācora ladigestiōe maximamēte se sifn dono inanci alcibo. Et sono conuenuoli a coloro necui stomaci signioregia ilcaldo & lumidita: ma sono dure & grosse asmal tire & che tardi trapassono nelle uene & generāo ēfiamēto: nocono a nerui. Ma il loro licore e piu laudabile: & piu soctile et piu lieue: & ipcio cōfortano lostomaco & lebudella & uale al fluxo del sangue & alla disenteria p la egestiōe collerica: & āco al uomito: plaq̄lcosa sicōuiene gictar fuori la substantia el fugo tenere: o ingieniarfi cōe laloro durezza & fredeza ouero aspreza si tolgauia: & q̄sto sifa i tre modi. Oleffādo q̄lle in acq̄ accioche p lacq̄ humidita de am mollamēto: o apichādo le sopral fumo del lacq̄ calda accioche amorbidino & maturinfi: & sechandole pel mezo ouero tagliā dolo p mezo tracte uia legranella simecta mele o zuchero in loro luogo secōdo lana tura di coloro che leprēdono. Et inuolgien dolo nella pasta & lasciandole nella cenere calda o nella bracie infino atantoche lapasta difuori liuoca. Et q̄sto argomēto lāmor bida & matura: & da loro sapor e: & falle piu tosto smaltire: & ilnocimēto che fanno

anerui rimuoue dalloro & nelle uene acie tose signioreggia acquosa substantia cō poco terrestro plaq̄lcosa lalor friggidita & sec cheza e piu tēperata ch̄ delle laze ouer aspre p lauscinita delliquore ala natura dellaere. Onde lasua operatiōe composta colla sua lazitate conforta & constringnie lostoma co el uentre & constringnie il uomito & la collerica egestiōe. Ma con fredeza & soctilita dellicor̄ spegnie lasete & lacuita della collera rossa: et toglie laforza et lauirtu del la collericha cardiacha: et igrossi homori che sono caldi distruggie nelo stomaco: et soctiglia idolci chimi accioche per tucto il corpo possa trapassare. Così facte mele sō buōe amangiare ināzi ilcobo et dopo ilci bo: ma lepere son nociue inanzi alcibo. Ma ledolci imperoche sono tēperate intra quattro qualitali non nuocono mica allo stomaco et alconstringimēto et alargamēto del uentre non hanno manifesta uirtu. Et lefoglie irami et lecorteccia pero che sono laze et acietose cōfortano lostomaco et saldono leferite et imali homori ch̄ adesse corrono rimuouono. Et auicenna dice ch̄ nella substantia delle mele signioregia supflua humidita freda: et per lauentura quelle che sono ditropa dolceza sono in caldza temperate et declināo adessa. Et e da fare che nella mele e enfiamento et propria mēte i quelle che sono dolci: et le insipide sono molte acquidose: et declinano disupchio ad hūidita lacetose et acerbe genere no flegma et putredini et febbri per laproprieta del suo humore et della sua crudita Et perche ag. euolmentericeaono putrefactioni. Et iluino delle mele et de glialtri pomi ātico e migliore chel fresco per la resolutione et dipartimēto dallui demali uapori: et costumare dimāgiarle fa uenire dolore dinerui et maximamēte quelle della pri mauera et quelle che sono odorifere con-

k

LIBRO

fortano il cuore: et se fuosse agoscia alcuo-
re per cagione di caldeza molto fa grande
adiutorio: & quelle che sono laze o afre o
acietose confortano la debilita dello stoma-
co: & uagliano alla discenteria & maxima-
mente la fre: & le sue foglie cosi come i fructi
uagliano contro aueneni.

Delle Melagrane.

cap. xlii.



E melagrane sono assai note del-
le q̄l certe sono dolci: certe so-
no agre ouer acietose & certe
dimezaō sapore itra dolci & a-
gro: & q̄lla regiōe la q̄le calda o tepata e piu
acocia ad esse: ma la freda nō puo sostener:
& ama terreno acietoso & anco nel soluto
sapiglia: aco ama luoco magro aduegha ch
nel grasso meglio alligni. Ma frate Alber-
to dice che richiede terreo areoso & grasso
Ponci cō piante di uelte dalla radice della
madre: & meglio fara si il suo ramo dilun-
gheza dun cubito & digrosseza q̄tuna ma-
no strigniesse aghuagliato ciaschūo capo
& rimodo cō penato tagliete & sotterrifi-
cōtorto & cō sterco di porco i prima dacia
scuno capo simpialtri o i crudo terreo cō
no martello si constringha dentrare: & me-
glio cresciera sel ramo ch fidee porre sipre-
dera poi che fara giemata: & e daprender
guardia che q̄lla che rami nō fimecta ar-
ritorso cioe col capo inanzi nella fossa &
che non sia dibucciata: & se lamecti i fossa
mecti nella sua radice tre pietruze: & si co-
me dice Palladio nō lasciera fendere i suoi
fructi: & deon si fare le dede piantagioni i
luoghi temperati di marzo o daprile: & ne
caldi & nefechi di nouembre. Et dice si fer-
mamente che se ne puo fare nesto legado i
rami insieme in questo modo che collami
dolla dacia schuna parte di uisa si giungāo
Puossi inse solamente innestare itorno la
fine di marzo o di calēde daprile nel peda-
le segato nel q̄le fidee incontanente il ram-

pollo freschissimo innestare accioche lon-
dugio non disecchi la piccola quantita del
lhumore che ue dentro: desi cauare dātor-
no nell'autunno & nella primavera & for-
mare in modo chabbino uno o due o itū
tol piu tre pedali poco dattera leuati. Et
desi ciaschūo āno tagliare tuoto cioche nel
pedale nasciera: ouer itorno alla radici. Ad
uengono a essi molti nocimenti. onde se
diuenissino acietose nō sadacquaō spesso
imperoche in questi cotali la secchezza acq-
sta suauita & abōdanza alla cui troppa sec-
chezza alcuna cosa fidee mectere duhumore
& se le aschono acietose cauare prima itor-
no le sue radici & allaquate si fidee un cōio
dabeto ficchare. Altri sono che cauano in
torno alle sue radici et mectōui aliga mari-
na cioe una herba che nasce imare cosi no-
minata: et cō essa sono molte che meschola-
no sterco di asino & di porco: & se gitasse il
fiore tempera la dede aliga cōghual misu-
ra dacqua & tre uolte per āno nemecterai
alle sue radici o uī mecterai morchia ba-
gnata: o mecterai la dede aliga ale sue ra-
dici & due uolte la dacqrai p ciaschūo me-
se: o secōdo ch scriue palladio il pedale del
fiorito arbore inchiuderai i cerchio di piō-
bo o i uolgieralo con cuoio di serpe. Et se
suoi fructi crepāo mecterai una pietra in-
mezo la radice dellarbore & seminerai la
quilla itorno allarbore: et se uina sciesi uer-
mini tocherai la radice col siele del busolo
& incontanente morrāno o se cōaguto di
ferro gli piglierai fuora malagie uolmēte
uiri naserāno: o se uiporrai sterco di uoco
mischiato cō oria di asino resisterā uermi-
ni predesti. Et se si porra spesso lācie-
nere con la sciaua intorno al suo pedale ren-
dera questo arbore fructuosq & allegro.
Afferma martiale che se pnderai argilla et
creta et mescolerai colla q̄rta parte giesso
Et per tre anni questa generatione agiun-

gnierai & porrai alle sue radici fara bian-
chissime le sue granella. Anco scriue q̄sto
fructo diuētera di mirabile grādeza se itor-
no al pedale si focterra uno uafello di ter-
ra & rinchiugasi i esso il rāo col fiore. Et ac-
cioche non ritorni al suo stato si leghi a un
palo & cio facto si dee coprire la dēta pi-
gniata ouer uaso di terra & ordinarla per
mō che laqua nō ui possa scolare da nēssu-
na pte & nellauūno si scuopra & māifesti
si allaera & si ritorni allarbore il dēcto rāo
cōsuoi pomi. Et dice che sel pedale di q̄sto
arbor inanzi che giermini sugniera di su-
go di cotomaglio & di porciellana ugual-
mentemischiato producera molū fructi.
Colgōsi quando le sue granella apaiono
compiutamente rosse & le dimonstrano p-
fectamēte essere mature & cōseruāsi se or-
dinatamēte la picherai con picciuoli pria i
pcciatī. O in questaltro modo scielgāsi le
salde & tuffinsi in acqua marina ouer sal-
sa & stare per tre di sicche possino hauer su-
gata & riceuuta la dēta acqua si secchino
al sole & la nocte stīāo allaere & poi sappi-
chino in luocho freddo: & quādo la uorai
usare un di dināzi la macierai con acq̄ dol-
cie: Anco se si uolgieranno & copriranno
dargilla & poi che sara seccha si sospēdio
i luoco freddo optimamente si cōseruano
Ancho si focterra una pigniacta douē sia
rena isino al mezzo & prendinsi le mele co
picciuoli & metasi ciaschūa i una cānucia
sola o i uerghe di sambuco & cosi spartita
mēte si fichino nella rena per maniera che
stiano soluati da essa per quattro dita q̄sto
medesimo si puo fare soctol copro in una
fossa & piu utilmente si conseruan se con
piu lungo ramo nō si prendono. Ancora
se si prēderāno in uno uafello di terra il q̄-
le sia mezo dacqua per modo che nō latoc-
chino & chiudasi accioche uento non uen-
tri si cōseruerāno mirabilmente. Anco si
possono cōseruare metendole i uno ua-

sello oue sia orzo o uifordinino p mō che
lūa non tocchi laltre el uaso sicuopra diso-
pra. delle mele granate si fa uio i q̄sta ma-
niera prēdōsi le granella mature diligēte-
mente purgate & mettonsi in una ciestella
di palma & colinsi i uno uafello da cuoce-
re & dolciemēre si cuochio isino a mezo et
poi che e facto si richiude nel uafelli igies-
sati & ipeciati. Altri sono che nō cuocono
il sugo ma i ciaschūo stāia mettono una li-
bra di mele & nel p̄dēcto uaso lo cōserua-
no. Di questo arbore si fāno optime siepe
spesse: spinose forti & che molto fructo p-
ducono: le melegrāe sono piu utili i medi-
cia ch̄ auso di māgiare. Et bēche illoro nu-
trimēto sia laudabile & bono tuetauolta e
poco p la loro subtilita & agieuole digesti-
one. Et e dasape che le melegrane sono di
q̄tto p̄ti cōposte: le q̄li tucte sono afre & la-
ze: la prima e la cortecchia: la secōda e la car-
ne la terza e illicore la q̄rta le granella. Il si-
cor e freddo ma i diuersi mōi secōdo gli soi
sapori & liq̄ditadi: ipocche alcūe sono pōti
che ouer laze: alcune agre alcūe muze alcu-
ne dolci: alcūe isipide: le pōtiche ouer laze
e ipossibil cosa che si prēdio secōdo el cibo
poche p eagiōe della loro aspreza & dūre-
za la natura lo schifa et n̄llo riccue se n̄ secō-
do medicia. Similmēte se q̄ste medesime
mele un poco si dibuccio et illoro sugo o
cō uio o cō sciroppo lassattuo si bee purga-
no et mādano fuori quelle cose che sono
sopra lo stōaco et caccion fuori lhumidita
corropta nelle parti disotto et dopo cotale
mōdificatione conforta lo stomaco senza
lesione de suoi uermi: et impercio uale al-
le lunghe febrilequali per corruptione do-
mori si generāo. Et al pizicore & arrognia
nata da corruptione di flegma salsa: lacie-
tosa ouero agra per la pocha substantia ter-
restra chāno illoro anno migliore opera-
tione che tucte laltre: imperocho iriscalda

LIBRO

nèti del fegato amotão & cōsumão: & cō
tortão le mèbra & spetialmète la bocca del
lo stōaco el fegato & il core. Onde uaglio
no alla cardica che si cagiōa da collera et al
dolore che nasce della bocca dello stōaco
p collera rossa: Ancora ha q̄sta p̄prietà che
se ne gli ochide gli icterici cioè gialli si di
stilla rimuouera da essi illatrino colore. E
p̄cio se rimossa la cortecchia dalla melagra-
na acietosa et pestinsi & tractone il sugo si
cuochino cō mele p mō cabino similitudie
dūgueto: uale a rimouere lūgie de gli ochi
& purifica lauista da grossi & uischiosi ho-
mori. Et illicore della melagrana dolce e
piu grosso & piu caldo piu digestibile: et p
q̄sta cagiōe da alcūo calore allo stōaco et to-
sto si muta i collera rossa: & ip̄cio nō e con-
ueneuole a coloro channo febre. Ma am-
molliscie il uētre & mitiga lasprezza del pe-
cto & la tossa: il muzo liquor e quello che
tral dolce & lacetoso: il quale uale n̄ meno
che lacetoso al riscaldamēto del fegato &
dello stomaco: ma nō ha uirtu di constrin-
gniere il uomito el uētre: & illicore isipido
il quale e quasi sapore dacqua per labondā-
za del suo licore & acquosita e quasi insi-
pido nō cōforta lo stomaco nel uomito: ne
la solution rimuoue: per laqualcosa infa-
stidiscie lo stōaco & indeboliscie & rēde
molle & nō lascia digestir il cibo nello stōa-
co: onde diuenta per cagione di rugiamē-
to & enfiāmēto. E noccioli delle melagra-
ne sono utili a ristigniere il uomito colle-
rico & la egestione & spetialmète se frigo-
no & laloro poluere si bea & ancora amor-
tano il riscaldamēto dello stomaco & lacui-
ta della colera rossa: le cortecchie sono frede
& secche & terrestre: & se si cuocono in ac-
qua & fassene cristeo uale contro dissente-
ria & di arriā. Anco la decotiō facta di ql
le cōforta le gengie & constrignie il fluxo
del sangue delle morcie et delle femmie.

Anco la decta cortecchia cotta nel uio & be-
uuto ilōbrichi decti ascharides & cocurbi-
tiui gicta fuori del uētre morti: iloro fiore
che balauisti sapella e piu lazo & piu secho
di tutte laltre cose predecete: & desi alquan-
to secchare et riporre i uaso di uetro ilq̄le e
freddo et seccho nel secondo grado et cō-
seruasi p due āni i molta efficacia et opatio-
ne et uale cōtro al uomito et cōtro al fluxo
del uētre p debilita di uirtu cōtētiua. Onde
cōtra el uomito si deono tritar le balaustre
et cuociere i aceto: et prēdere una spugna
et tūgnieruela dētro et porla sopra la for-
ciella del pecto. Et cōtro al fluxo si mettio
ne lacq̄ p̄uana et facciasene fomento.
Et Auicēna dice le cortecchie del melagrāo
et le balaustre ciaschūa ritene ogni fluxo
di sangue: et salda le piaghe: et lantiche ul-
cierationi et fa forti identi che si crollāo.

Del moro.

cap. xiii.



L moro e arbor noto et amico
molto della uite: ilq̄le desidera
aere caldo o temperato et schi-
fa il freddo et richiede ihuochi
sabbionosi et piu uolte maremma: et nel
terreno mezanamente soluto allignia: ma
in argilla appena sappiglia: et molto ama
et allegrasi in grosso terreno: Et impercio
intra le case delle cieta oue e molta grasse-
za molto si dilecta et diuenta grāde et uer-
de. Puossi seminare ne temperati luochi
nel mese di marzo et intorno la fine di fe-
braio: et ne caldi del mese de ottobre et di-
nouēbre. Puossi seminare et porre conse-
me ma e fructi & le piāte tralignono. ma
meglio si semia et pōe copedali colle uecte
et meglio copedali dū piede da ciaschūa p-
te appianati et puliti et ipiastrati di letame
et facta prima di poco la fossa uel mēctiāo
et copriāo cō cenere mischiata cō terra: et
nō lo lasciamo piu di quatro dita sopra ter-
ra. Et trasporrai la forte piāta del mese doc

Q V I N T O

tobre & dinouēbre: & latenera difebraio et dimarzo. Et desidera le fosse alte & gradi i teruali cide di. xxx. piedi accioche lombra delluno non aggiungha laltro perche si mpediscono nelle radici. Inneftasi ise & nel pefcho fecodo alcuni o nel fico lequali se fappigliano non deono bene andare ian zi. Et ancora inneftata ladefta pianta nel lolmo fecondo che dicie palladio fapiglia ma molto i rittifcise. Ama molto deffer ca uato & leraminato: ma non ficrede chel co tinuo humore faccia palle more malagie uolmete crefcie se non fuffegia imolto al legro terreno. Dopo tre ani fideono pota re & purgare dogni purgatione & fradicio et def aprir laterra datorno alle fue radici fidee mectere laterra freschiffima di uino uechio: & def ferma per mo che ftia dun pedale contenta: & che i principali filieuin dalla terra. viii. o. x. piedi o meno fecondo che fara ingrasso terreno o in magro pure che nel grasso fieno piu & nel magro piu bassi si formio. Difono alcuni che fal peda le de moro fipertugiera dallun lato allatro: & in ciaschuno pertagio fichereno un co nio: di uerra il decto arbore piu abodeuole & allegro. Et se l moro fara delle fue foglie fopglato riceuera grande impedimento i crefciere infructificare intato che i fuoi fru cti di uerrano iutili al postucto & maxima mente se glitolgon quelle foglie che fono nelle fommitadi: o se le decte fomitadi col le foctlie siglitoghino che farebe pegio si come fpeftamente usan difare letrope mo leste femmine lequali lecolgon p efcha de uermi che fano lafeta: le foglie del moro le qli fono optimo cibo de uermi: si colgho no incotaneteche uermi fono nati infi no a tanto che abadonano il cibo & comi ciano affare illoro lauoro: & ifoi fructi di monftano & manifestao laloro maturita de colla loro nereza & tenereza: le more fo

no diduo manerie o agre no perfectame te mature: lagare fono frede & feche & ha no potentia & uirtu ftitica cioe laza: ouero agra confortatiua: dello stomaco & delle bu della: & ristringhono il uentre per laqualco re quefte cotali se faranno feche molto ua gliono alla diarria & alla difintieria & ma ximamete fefono colliche. Anco illoro fugo uale molto al dolore della golla o del lo strozule o delluuola maximamete cotto co fapa o con zucchero. Ma le mature & le dolci poco tegono al colore ma molto allu tilitade: per laqualcosa tosto gietano fuori dello stomaco amollifcono il uentre: & pu ocano lorina: & se trouerano cibo prefod nazi dimorranno in quello resistente il ci bo & conuertoni in corruptione & po nu trifcono. Prese adigiuno raffreddate iacq fon refriggiatiue molto & teghono lafe te: & amortano loncendimento del caldo laradicie del moro cocta nellacq & beuta amolla il uentre & caccia i uermi: che fap pellano lombrichi & cucurbitini. Ma se le frondi infiemete colle radici ficuochino et tenghifi laloro acqua in bocca ualle aldo lore de deti: et se ficuocono col uino & gar garizi uale molto cotto agli homoriche di scendono alluuola & alla gola. Et se laradi ce del moro fimectera iacieto & lascifi alfo le dodici giorni: & poi che e secha firiduca ipolueri & ponghafi fopra identi forati et putridi di uelleragli Auicenna dice che la mora e rea allo stomaco pero che ficorrom pe i uentro: et quando cio aduiene incota nente nuocie. Onde couiene ch tucte spe cie dimore fimangiono inanzi al cibo et ri ceuinsi nello stomaco nel quale no fia cor ruptione. Et la mora infalata et feccha strig nia il uentre et e utile alla diffenteria: et la fua cortecchia ha uirtu modificaliua et solu tiua: et la fua solutione e molta et intucte le specie delle more ha uirtu diprouocare lo

LIBRO

rina: & lacortecia del moro e tiriaca del ui
squiamo.

Dellumiliaco.

cap. xv.



Umiliaco e unarbor quasi si-
migliante al prugino. ma e piu
nodoso: & il suo fructo e digra-
deza delle comunali prugnie
ma e simil infroma alle pesche & e mol-
to odorifero & di colore giallo aurino desi-
dera aer & terra comel prugnio & ama ter-
ra soluta: & non argilla ne creta. Piantasi
col seme del suo fructo del mese difebraio
& digennaio: & del mese doctobre & di-
nouembre: & difebraio & di marzo si-
trasponghono: & puossi innestare ise me-
desimo et nel prugnio et nel pescho & for-
se nel mandorlo. Et desi spesso cauare da
torno & ne tempi desecho adacqua il fra-
cidicio & secchume che fusse inesso pur-
gare. Et desi purgare amodo di prugnio:
i suoi fructi hanno meno humidita che le
pesche & le prugnie: sono piu confortatiue
dello stomaco: & del cierebro allora che
sono ottimamente mature. laqualcosa illo-
ro colore & sapore: & odore optimamete
dimostrano. Del nespolo. cap. xvi.



Lnepolo e arbore noto & de-
sui fructi alcuni sono grossi
& dimestichi: & alquanto asri o
uerolazi: et certi sono saluaticchi
& piccoli & molto lazi & sostenghono ae-
re caldo temperato & freddo: & desidera
terra sabbionosa grassa ouero ghiaiosa mi-
schia di rena & argilla. Piantasi del mese
di marzo & di nouembre con talei: ma il
terreno letaminato per modo che ciaschu-
no capo della talea sia diletame coperto.
Piantasi anco col seme: ma lungho tem-
po pena auenire. Innestansi in se nel pero:
nel melo. nella spina alba: & nel cotogno
Et il rampollo ouero ramo che fidee inne-
stare fidee prendere nel mezzo dellarbore i

pero che delle somita di sopra so uitioli se-
n fussino gia molto freschi & allegri. Desi
innestare impedale che sia fess: & pero ch la
magrezza della sterile cortecia non dara nu-
trimento alcuno se finnestera nella corte-
cia. Ma frate Alberto dice che quando sinne-
stano sopra il pedale darbori daltra genera-
tione come di po: di melo o daltra spina che
il suo fructo allor cresce molto in quantita
ma non fa noccioli. Ma io lo spesso uolte i-
nestato: in pero & i melo: & incotogno &
in spina alba & non lo trouato senza noc-
cioli ne crescere in quantita. Ama dessere
potato & cauato intorno. Et se il letame &
lacenere si mette ale sue radici si lo fanno ab-
bondeuole. Formasi per modo che poco so-
pra terra habbia i suoi rami: cioe intorno di
quattro piedi iquali leuati in alto si disten-
do in fuori per modo che sien piu alti che la
statua dun bue: et se fusti da uermini mole-
stato si fidee da essi liberare & purgar con
uno stile di ferro & con morchia o con uec-
chia orina dhuomo o deossi dicalcina pol-
uerezare & imbractare ma temperatamen-
te perche non faciesse allarbore nocimeto
o con decozione di lupini. Ma credesi che per
questo arbore nediuenti sterile. Et se le for-
miche locupassino uccideranosi con rubri-
ca di temperata con cenere & acieto: Et se
i suoi fructi cadessino fichereno nel mezzo di
pedale un pezo di barba tagliata dala sua ra-
dice. Le nespole da serbare si colgono che
non sieno meze laquali molto nellarbore du-
rerano o ne gli torciuoli impeccati: o in ordi-
ne appiccate: o copiciuoli meze maturi: &
per cinque di macerato in acqua salsa & poi
spesseuolte si fondino ouero tuffino fidee
non gallegino: coghinsi indi chiaro & sere-
no & nel mezzo del di: & sotterrinsi in paglia
spartita luna dallaltra fidee non ficcassino
insieme. Et se larai colte troppo mature le
conseruerai nel mele. De nespoli si possono fa-

Q V I N T O

re buone siepi: se si piateranno spesse: et p
paginfi colle uerghe o se si mescoleranno
tralle spine albe & cotogni p tucta la siepe
Le nespole son fredde & secche nel primo
grado & hāno pprieta di cōfortare lo stōa
co & la collerica egestiōe o di rimouere il
uomito: brieta di cōfortare lo stōaco & la
collerica egestiōe o di rimouere il uomito
puocano lorina & tēgono piu aufo di me
dicina che a cibo: ipoche: nutriscono & co
generāo nutrimento grosso & sono miglio
ri se si prēdono innāz al cibo che dopo.
Pero che anno a cōfortare lo stomaco e at
la sua neruositate non sono nociue.

Della mortine.

cap. xvii.



MA mortella e piccolo arbuscel
lo q̄i brōcho. Il q̄le specialmēte
abōda nellito del mar spralq̄le
il mare spāde souēte Richiede
aere caldo o tpatō & i fredo nō si fa secōdo
che scriue Alberto. Desidera terra sabio
nosa soluta magra & di pprieta di renaio:
Piātafi cō piāte dalla madre ouero cieppo
di uelte. Idecti fructi ouero bacche sō fred
di nel prio grado & secchi nel secōdo i q̄li
principalmente sono medicinali & apref
sole sue foglie & fiori. Et quāto i suoi fru
cti & fiori sono piu freschi tanto sono mi
gliori: il suo fructo colto poi che maturo i
grande efficacia per due anni si conserua
& si dee al sole secchare: i fiore non si possō
lungamēte seruare ma le foglie piu assai.
Anno uirtude p la fredeza di cōstriger o
uero larzitate & di cōfortare p lo hore che
hanno in loro. Onde si dieno idecti fru
cti a mangiare o il sugo che nescie contro
al uomito el fluxo del uētre & supfluita del
le femmine per la debilita della uirtu cōtē
tiua o per humidita: Diasi ancora lo scliop
po del sugo loro mescolatiui zucchero il q̄
le e optimo cōtro alle predec̄te cose & pos
si cōseruare un anno. sēsī chuociera bene

il sugo ma se non haueffi il zucchero agiu
gnui il mele: Et dela poluer ouero de suo
fructi cotti con albume duouo si faccia im
piastro intorno alla bocca dello stomaco
contro al uomito & contro la dissenteria si
faccia intorno alle reni el pettignone el bel
lichio facciafi a confortamento della deco
tione delle sue foglie nellaqua piauana in
torno le parti di sotto per fluxo & p la dis
senteria & per riscaldamento. Et se alquā
ti mazuoli facti delle sue sommitadi in acie
to acq̄ piauana sichuochō & sopra la boc
cha dello stomacho si ponghono tempera
no il uomito: & posti sopra le reni el petti
gnone el bellichio uagliono contro al fluxo
del uētre. Soluono il dolore il quale sifa p
foctilita di soliente calore: & lo sciroppo fa
cto di fiori uale cōtro le p̄dec̄te cose mara
uiglosamente. anco la poluere de soi fiori
data ne cibi ualle alle medefime cose & po
sti sopra le piaghe & ulcerationi le scalda.
anco la poluere del suo fructo & fiori dato
la matia ināzi a cibi e utili a coloro che hā
no la bocca siatosa el q̄le puzo auegnia p
uitio di stomaco. Ancho dicie auicēna che
la mortella constringe la solutione & sudo
re & ogni fluxo al mēbro. Et fregata adof
so nel bagno conforta il corpo & discha
l humidita che sono sotto la cotenna. An
co el suo olio & sugo & la sua decotiōe cō
fortanole radice de capegli & nō gli lascio
no cadere & creschono i lungheza & āne
riscogli. Et propriamente i suoi semī & le
sue foglie secche rimuouono il puzo della
ditella & della anguinaia. Ancho mitcāo
le calde aposteme: & la costura del fuoco
giunta con olio & simigliantemente lom
piastro facto del decto fructo & non las
sa fare uesciche. Anco lompiastro de suoi
fructi bolliti cō uino e conueneuole al mol
lificazione delle giūcture: & le sue foglie
quādo saranno cocte in uino & sene fara

k iiii

LIBRO

piastro mitiga la molto soda: áco mitica
tortalmia & lassolutiõe. Et quãdo si cocie
collolio sana le loro apolteme anco cõfor-
ta il core & rimoue il tremore del core. an-
co conforta lo stõaco & ppriamete il suo
Robt & i soi semí constringono: il corso
delle superfluitade alo stõaco. Anco e bo-
no a constringere imestrui il suo sugho e
utile alla punctura delo scorpionc.

Del nocie.

cap. xviij.



Noce e arbore noto detto da
noceo nocies i q̃llo che la sua
õbra noceuale e alli altri arbo-
ri. Questo arbore nell'uo aere
recusa ne alcua gieneratiõe di terra ad uẽ-
gna che ingrasso & soluto terrẽo di uenti
piu fresco & maggiore. Piãtasi nelestremi-
ta digẽnaio cõ le sue noci a mõ che si pon-
ghonole madorle & ne medesimi mesi.
Ma q̃lle che dinouẽbre porai secherei alq̃
to al sole acioche si sechi il nociuo ueneno
dellumore. & q̃lli leq̃li douerai porre del
mese digennaio o di febraio: cõ acq̃ sem-
plice undi dinãzi maciererai & si põgano
atruerso per modo che il suo lato cioe il-
corpo del concauo si fichi in terra. & quã-
dole porremo in semẽzaio o in altro loco
dirizeremo la sua sommita dalla parte dal-
laglone. & sotto essa si dee meçtere o pie-
tra o testa acioche nõ faccia una sola radice
ma trouando contraria lapra esparga: tras-
ponsi i lochi caldi sechi del mese doctobre
poi che a gittare le fogli & e meglio ácora
del mese dinouẽbre si traspone: ma nelo-
chi freddi si traspianta del mese di febraio
& di marzo: ma netẽperati nell'io & nelal-
tro tẽpo assai aconciamente si traspongo-
no. Quella didue anni i lochi freddi & q̃l-
la de tre i lochi caldi si traspõghino: & de
si la pianta di sotto intignere i bouia. Ma
nelochi freddi e melio che nele fosse si spar-
ga cienere & ne caldi sabione acioche pel

caldo delletame nõ riarda. & lacieneresi-
crede che faccia tenera la cortecia: & spessi
fructi dilectasi dalle fosse p la sua grande-
za & desidera grãdi iteuiali cioe di granta
o di ciuãta piedi al mẽo. Peroche le grõ-
de delle sue foglie nuoce a pxiani arbori
& a quegli della sua generatiõe similmen-
te nocce: innestasi in se cioe nel pedale del
mese di febraio & come dice frate alber-
to nel prugno. & siede alcua uolta datorno
cauare acioche non uisi generi caua p ui-
ti o di uechieza: & desi in tagliare nel tẽpo
dela prima uera un lungo canale dalla so-
mita del pedale insino al basso: acioche p
beneficio di sole o di uento diuentino so-
de quelle che si corrompeuano: & si for-
mino i mõ che illoro pedale si lieui da ter-
ra octo o dieci piedi: & quiui si diuida in
rami iquali leuati imprima insuso & poi
processo di tẽpo si piegherãno ingiuso &
si spargerano per grãdi lati. se fara dura la
noce o nodosa o stretta per mõ che quidi
di il nociuolo nõ si possa ageuolmẽte ca-
uare se siede la cortecia circuncidere acio-
che il uitio del maluagio huamore nescia
fori. Altri sono che tagliano le sommita-
dele radice secondo che dice Palladio. Al-
tri pertugiono le radici & uimectono un
palo di bosso o uno cauigliuolo di cipres-
so o di ferro leq̃li cose si posson puare: ma
pẽso che sieno i utili & sãza ragiõe alcua.
Colgonsi battendole colle pliche allora ch
alcuna grosseza appare intra el guscio &
midollo.ouer quãdo dalle cortecie di fo-
ri cominciano a potersi spogliare & si ri-
ducono i monte acioche dopo certi di si
possano dalle dette cortecie ageuolmente
partire. Apresto si lascino due o tre o q̃t-
tro di nellaia secõdo chel sole sia caldo a-
cioche si sechino & si possino serbare ma
se in prima chal sole si ponghino dacqua
si lauio diuenterãno piu belle & piu uen-

Q. VINTO

derecie: & quādo farāno seche fara utile che tute le forate & uerminose si scelgono & dalaltre si seperio acioche icōtanēte sirō pino & secati e midolli si cōseruio p fare olio: lāli se lungamēte stessero ne guscii sa rebono da uermini māgiare. & q̄lle che sono scielte serbar leq̄li che si cōseruio sotterra nella rena o nelle sue foglie seche o inchiudile i arche facte del suo legnio o mischierale cō cipolle laq̄lcosa etiādio toglie la forza loro. & martiale dice che prouo che leuādo del noce p mō di potare & di purgallo arete noci uerdi & i mergendo li in mele doppo lāno essere uerdi & esso mele diuētare in tāto medicia'e che facto ne beueragio curi larterie & lestrozule: dī suo legnio si fāno optime chaste & molto belle & durabili & tuti altri uasselli dariporui gliarnesi & fānosi ruote forti di carri & tenaci etche molto durāo et in q̄ste o pere auāza tuto altro legname che nele no stre cōrrade si troua. Dele noci si fa olio cō gli strumēti ordiati acio ilq̄le molto bello et dilecteuole messocruudo ne cibi et dūa corba dinocē si fa la terza pte dimidolli deq̄li si fāno libre quindici dolio se midolli sono bōi: & dele noci certe sono uerdi et certe seche: le uerdi sono meno calde che le seche et hāno alq̄to dūiditate p la ipseta maturitade o de poco sono seche et poco nociue allo stomaco lequali mangiate colla ruta adoperano contro del ueleno: et le seche secondo Auicēna sono calde nel terzo grado et seche nel cominciamento del secōdo et sōne di tre fate ipocē alcūe son uicinē al tēpo che furon uerdi et altre che neson lōtane et altre i q̄l mezo le primiere sō hūide et hāno poca uētusitate et tanto quāto piu daldecto tempo si dilungono tāto la loro hūidita si consuma & in loro signoregiante diuenta illoro sapore q̄si uechissimo olio & perdono & lascio-

no natura dicibo: le noci sono contrarie fuorche quādo trouono lo stomaco temperato & hauere in se tāta fredeza che possa contrastare al calore dele noci & pero a cotale facto diuentono di bono nutrimento et di bona digestione. Ma coloro chano lo stomaco caldo fāno incēdio et simutono in homor icollerici et fumosi et fāno dolore il capo et uertigine dochi. Ma acio che da essi sipta ogni nocimēto e bisogno che si mondino et che stiano per una note i acqua calda acioche p parte della humidita se questino et diuentino quasi come uerdi: et se lenoci si mangeranno co fichi inanzi il cibo difendera il corpo contro alla cosa uenenosa: ma se farēo di quelle impiastro con cipolle et con mele et con sale fara pde al morso del cane rabioso. Anco lompiaistro facto di noci et diruta dimele sopra li apostemi generati di collera nera le dissoluera marauigliosamente. Et q̄le che farāno poste colle sue corteccie & si porranno sopra il bellico rompono la postema che fusse dētro al corpo. Ancora se si dara uno exagio delle sue corteccie con uino mangiare optimamente soulene alla stranguria & se si dara con aceto ripugnera il rigore delle febri: anco dice Auicēna che le foglie & la corteccia del noce stringie il fluxo del sangue & la sua corteccia risicca e de seccatiua sanza morichatione & i soi midolli uerdi masticati si pōghono sopra la postema malanconico ulcerato & fanui utilitade: ancora con mele & cō ruta fa pde alle mamelle apostemose & quella nocie che e nutrita con mele fa prode allo stomaco freddo. Et cō fichi et colla ruta e medicamēto di tuti e ueleni anco dice ascoride che lombra del nocie e molta nociua coloro che socto essa dormono et generatiua di molte isfermitade: et il sugo dela sua cortecia et radici beuto cō in quantita dūo

LIBRO

exagio souuene ala malageuoleza dell'ori
nare: & beuto cō aceto ripugna febriche
uengono cō frēdo & con rigore: àchora ti
gno e capelli. Delluliuo. cap. xviij.



Luliuo e arbore noto & le sui
generatione sono molto leqle
p la similitudie della sua uirtu
de nō bisogna dinumerare: q
sto arbore desidera aere caldo o tēperato
& uiue i aere molto freddo: ma il tropo fre
do nō po sostenere & desidera terra allaq
le sia mischiata ghiaia o creta resoluta per
mischiamento di sabioe o grasso sabione
o terra di piu densa & uiuace natura. Et
del tucto schifa la creta diche si fanno iua
felli & luligiosa similmēte: & il magro sab
bioe & la nuda ghiaia: poche i esse benche
sapigli nō uiua ināzi: & il sito dēle terre ch
glie acōcio sic che neluochi ardēti e i caldi
sic i tētrionale colle & ne fred i colle meri
dionale. Peroche i qsti tali si ristafresco et al
legro & dilectasi dēssere mezanamēte apē
dio: poche inessistādo plachinata del mō
teli distilla humore ilqle molto richiede &
assai sene ritiene intorno alle sue radicie p
cagioe che corale luoco non e dirupinato
ma di larga chiata & nō sostiene basso nē
strecto luoco poche nel bassa ha troppa ac
quositate et nello strecto poca et si pianta
neluochi caldi et secchi doctobre et dino
uembre ma ne temperati et pōco freddi del
mese di febraio et dimarzo. Lequali o ipa
stini o i fosse si deono porre et piātonsi cō
radici o cō piante di uelte dapedali et dalla
parte disotto infrate et lacere ouero di uel
te da rami anco pullula et nasce col nocio
lo della sanza uscita del suo olio. Ma me
glio alligna & cresce dalle piāte & darami
iteira fini & specialmēte quādo sono gros
si. Vogliono a dunq esser di grosseza dū
braccio o pocho meno & sopra tutte laltre
uerdi & sugose si scelgio: lequali quando

si pōghono nel pastino o nelle fosse ricio
ne prima icapi & ibraci et ridocē iniron
cho infino alla misura dun cubito et dū
palmo ne sauento dela terra cauata si fichi
no scauatoui ināzi col palo et ui si gitāo di
sopra granella dorzo secōdo ch scriue pal
ladto: et si tagli et rimoua da esso ogni fra
cidicio & secchūe che inessa si truoua. Et
allora illoro capi si quocano i loto di mus
chio legatoui cō chētūche legāe piaciara di
legare: ma accioche la pinata meglio uada
inanzi & crescha molto e utile chelle parti
della piāta con terra rossa o altra tintura o
segno segnino: alleqli stauano uolte & as
simile mō come prima stauano si dispon
ghino: & qto si piantono nelle fosse si fa
cino larghe qtro otre piedi & due affon
do nelleqli se le priete non ui fussino si me
scoli ghiaia et letāe: et se luoco e chiuso pō
ganfi le piante in modo che poco auanzi
no sopra terra. ma se si temessi aile si debo
no porre copedali piu alti da terra. Et sei
uoi ordinare dei fare uno dilūge dallaltre
quideci piedi o uēti: et si dee tutta l'erba di
uegliere che dintorno adesse si truoua et q
te uolte ui piouera su si deono concauari
spesso sollecitare et solleuata la terra del pe
dale et rimētala bñ uisi pōghi da capo alq
to piu riuelata che prima: ma se nel campo
doue facciamo luliueto ui si semina grāo
e grasso si deono porre lūo dilunge dallal
tro uenticinq: se si e magro. Allaqualcosa
fara pde se dirizerenolordine del campo
a fauonio. Se nella cōtrada nella qle desi
deri di piātare a bisognio duliueti et n ha
dōde si possa prēdere et leuare alcuna del
ledecēte piante si si dee fare il semēzaio ac
cioche poi che sarāno colla sega irami ta
gliati i misura dū piede si socterrino et pō
ghino. Et poi dōpo cinq āni si potra qui
di la piāta forte et cresciuta trasporre. Son
no āco molti iquali fāno questo che e piu

Q VINTO

utile & piu ageuole cioe la radice delluliuue
leqli nelle selue o neluochi deserti sono ta
gliati i misura dun cubito in semenzaio o i
uliueto disponghono & laiutono cō letāe
ilquale uimescolāo. p laqualcosa aduiene
che delle radici deluno nascono molte piā
te: inestasi ise et irami ipedale soctile ine
stati incōtanēte sapigliono. q̄sto inestamē
to sifa optimemēte neltempo della uēdem
mia secondo che scriue Catōe & si cultiua
no i questa maniera che lepiccole piāte che
sono nel semenzaio ouero pasticio sicaui
no: & quando sarāno cresciute tre uolte la
state o due al meno siconuenghono cauā
& liberarle daucte lherbe che nasciessino
datorno. Et sideo neluochi aridi ouero
tiepidi del mese doctobr aprir da piedi si
ch lapioua possa disopra ale sue radici sco
lare. Et columella comanda che tutti irā
polli & figliuoli sidiueglino: & a palladio
pare didouerne sēp poche & salde lascia
re. Delle quale inuechiata lamadrelami
gliore insuo luogho succieda: o si faccia ch
lameglio nutrita arbuciella & che habbia
lesue radici della propria terra affar luliuue
to sitraspōga senza chura difare semenzaio
et sideo neluoghi freddi et magri del me
se doctobre letamian gliuliueti et sidentu
cta uolta rastiare daessi et si si potino si co
me Columella dicie passata leta docto āni
Ma palladio pare che ognāno ilsecchume
et qllo che fuisse sterile et ifructuoso et che
nascono con alcuna debilitade si debono
tagliare alquale piu tosto chonsento: anco
dice nobilmēte palladio che questo arbor
ama inezanamēte esser rimosso et sospedo
pellumido et sideo spesso stropiciat et scre
stinare et ingrassare conabbondāza dilet
me et dauanti doctemēte siffianti esser me
nato: formansi per modo che habia pochi
pedali et che poco sileuino in alto acioche
perli lati si spandino quādo possāo. Aduiē

ne āco agli uliui p la uicinīta delle altre piā
te molto nociūto poche luliuoa bisognio
di molto hūido et ipcio qlunche cosa alla
to aq̄sto si piātagli toglie ilnutrimēto et fal
lo magra plaqlcosa cōtine che le piāte ch
gli sono pximane si diuellio et nō lasciar
uene alcūa. Anco si uogliono diligētemē
te guardare che le bestie nō uadino a esso
ilrodimēto delleqli molto lo dānifica et n
si deē radere la sua corteccia poche allora
gemerebbe et diuēterebbe sterile et arido:
Similmēte glie nociuo il troppo andamē
to sopra il suo terreno impero che la terra
sene calca et affoda et poi che le idurata nō
gli lascia discēdere sofficiēte humore et in
pero si debbe cauare et letaminare: et nō si
dee prima questo arbore adaquare di fōri
o di riu: imperoche cosi facta acqua e gra
ue et tosto discorre dalla radicie disocto.
ma ināzi ama esser dalle pious adacquato
laquale acqua e ualoroso et icontanente sū
ma et uapore alle sua radicie: et se luliuue
sterille forerala contriuela galica et cio fa
cto incōtanēte prenderai dua rami dun al
tro che sia fructifero dalla parte australe di
uelti et amendue stretti ciascuna nel suo p
tugio ficcherai o prēderai una pietra o pa
li dipino et tagliato uia quello chauanzera
disuori siprenda loto impagliato et coprī
rai il docto luogo. Et se abō a infoglie san
za fructo et iuerzume ficherai nelle sue ra
dici uno palo doliastro cioe duliuo saluati
co et se cotale arbore nō fructificha sissi p
tugia insino alla midolla nelqual prugio
a nō castri informis una talea fortemēte si
me cta & stringha: et sideo ala q̄are et nela
decta apitura simetta morchia delio cōac
qua mischiato ouisimetta orina uechia pe
roche pre questo gliarbori si disponghono
agenerare fructo: si come perla cōgiunzio
ne et choito lianimali: lequali tutta uolta se
la malitia durassi siconuerranno inestare.

LIBRO

Cogliessi luliua del mese dinouembre allora che cominciera deffer uaiā & sicoglie o con le mani o cō pertiche suauemente acioche e ramucegli nō si dānifichino imperoche dānificati qgli li annali seguente si fa molto dāno al fructo dellaquale luliua si fara il primo olio: ma qñ anetirāno tutte e migliore: & quelle che si fara dellulie ferotiene ricōpēsera la sua tardeza i abōdāza: et Aristotile dice che mai pfectamēte nō si maturano nellarbore ēdīo se p molti āniui stesfino. Ma accioche uera & cōpiuta maturata riceuano si cōuiene che luliue colte dellarbore p più giorni siragunio i uno mōte & cosi pealcamēto & ristignimēto isieme a piena maturitate si pducerāno. Et plinio dice che qto piu stāno nellarbore non pisono & tātō piu lūgamēte nellarbore sono lasciate tanto migliori diuētāo: imperoche sempre nuoue uirtu ripigliādo uantagiano & piu malageuolmente cagiono. Varro scriue che lacella dellolio debbe ha uere della parte calda le finestre: ma il uio dalla parte fredde. Ancho scriue che luliua che fa olio si debbe ragunare in monticello per ciaschun di intauolito accioche q uī mezanamente si maceri & priusquisq aceruus dimictitur in sex partibus aduasa olearia ac trapetas & metiesi sotto la macine laquale e dāpra & dura pietra: se luliua poi che fara colta dimorrera tropo i mōtcelli pīscaldamēto si macerra & si gualta & pero se nō le uorai tostamente adolio cō uerra che gitādo le in monticelli le suento lino ancho scriue cato che lolio si dee pīre dalla morchia quātō piu tosto si puote: Imperoche sono quanto piu stara nella morchia tātō fara pigiore: & dice che luliua si dee purgare delle foglie & dogni altra in mūditiā innāzi che sene faccia olio: ancho scriue Varrōe che la morchia ha qsta potētia & pprietadi che se tropa sene mette nel

cāpo dannera la terra & falla sterile molto ma al coltiuamēto de campi molto si cōfa & e cōueneuole & itorno agli alberi si suol mectere & maximamēte alluliua & adunque lherba fa nocimēto nel campo. Ancho scriue cato che accioche letignucle nō cōchīo il uestimento si cuoca la morchia a mezo & ungasi di qlla il fōdo dellarca & ipie di di fuori & icātī & poi quādo fara seccha mettiui e uestimēti & nō riceuerāno nocimento delle tignuole Ancho se uignerai gli arnesi dellegno diche cōditione sieno nō infraciderāno & quando gli forbirai diuēterāno piu belli: ancho se uignerai ogni ferro ma prima il forbirai bene & poi quādo lo uorrai usare lo forbirai & fara piu bello & la rugie si li fara molestia: et se uorai mettere lolio i un uasello di guazerai cola morchia cruda & guazeralo assai siche la bea et cōprēdela bene & se ciò farai il uasello nō bera lolio & farallo migliore et fara il uasello poi saldo: Dellulie altre sō dimestiche & altre saluatiche. Et delle dimestiche et altre sono acerbe & uerdi: altre mezanamente mature si come rosse & uaiē: & altre mature & nere: lacerbi & uerdi nō hāno niente duntusitate o se nāno e poca: ma solamente hāno acquosita & queste sono terrestre & lage fredde & secche onde sono cōfortatiue dello stomaco et cōstrectiue del uētre & dure asfaltire et quasimente nutriscono il corpo: ma qste uliue certi cō sale et acieto apparecchiāo: certi con solo acieto et queste si fāno piu fredde et piu soctili per laqualcosa amortano la soctilita et acuita della collera et exercitano la uirtu appetitiua maximamēte se si prēdāo nel mezo del pasto: lequali obediēti alla uirtu digestiua molto confortano lo stomaco et strigono il uētre. Et cato scriue che quelle sono ottimamente aparchiate aduso lequali cō sale sono stropicciato cīq' giorni et poi seof

Q VINTO

sone il sale stādo due giorni nel sale rima
 ner bōe & q̄lle medesime sāza sale mettere
 nel defritto. Et lenere mature sono calde
 & tēperatamēte humide per laqualcosa il
 loro cibo e molto nutribile et grosso et chī
 mollifica lo stōaco e tardo a smaltire et age
 uole a uscir fori et la tardita della digestio
 ne incontra per la uetusita che fa notare il
 cibo nella boca dello stōaco: ma la geuele
 za della egestiōe e per uetusita che si ducie
 nello stomaco: onde prima ch'essi smaltif
 ca discende nello stomacho et si conuer
 te sepre in collera rossa. Et le mezanamente
 mature sono: molto nociue che lenere et
 acerbe p la pocheza della loro uetusita et
 lagitade: lolio che si fa dellulie altro e fre
 sco nouamente cauato di quelle: altro e ue
 chio che lungamēte e stato facto il buono
 olio si conosce allodore seglie odorifero
 el sapore se glie doptimo sapore lacui la
 zitate ouer afreza si sente alla lingua sāza
 alcūa acuitade: ipoche quāto piu ha della
 zo tanto tiene afrigidita et a sechita et po
 cōforta lo stōaco: ancora gli antichī lassō
 migliarono allolio rosato et q̄llo in molte
 infermitadi diedoro iloco dolio rosato.
 et lolio fresco facto delle uliue nere et ma
 ture e caldo et hūido mezanamēte et molli
 ficatiuo delo stōaco et del uētre et che tosta
 mēte si cōuerter collera rossa et q̄llo ch' sara
 facto dellulie dilūgi di maturitade sara
 sāza malitia alcūa ifino che alcūa cosa riter
 ra dellafro ouer delzo: ma partitane al tu
 to la lazitate diuenta nociua et che tosto si
 conuerter i mali homori il q̄le molto piu in
 uechiera i tāto che diuēti di piu aspro et
 orribile sapore sara scōueneuole a māgiar
 ma utile i medicia: illegniō delluliuo mes
 so al seruigio dela uite nel cāpo basta lun
 go tēpo. Del pero. cap. xx.



L pero e arbore noto et le sue
 diuersitate sono infinite et cias

chuna citta si trouono dallaltre. et po cō
 cio siacosa che bisogniarebe che sene pōes
 sino quasi uarietadi sanza nūero basti sola
 mente adirne q̄sto che ciente si maturano
 del mese digiugno et certe del mese dilu
 glio et certe del mese dagosto et certe dise
 ptēbre et certe doctobre: et certe allora col
 te et serbate durāo et si maturāo solamēte
 nella state seguēte cōe sono le pere rugie.
 Questo arbore sostiene ogni stato daere:
 imperoche nel caldo et nel freddo et nel tē
 perato aere assai conuenueuolmēte alligna
 et fructifica: possi piantare in magro terre
 no et in grasso: ma nel magro arido et cre
 toso terreno saranno minori et piu dolci le
 pere et essi arbori picoli et quasi consunti
 per uechieza et maximamente oue falsu
 gine o amaritudie di terrēo ha le sue radi
 cie: ma nel grasso allegro terreno et dolce
 hauerēo forti arbori et nobili fructi et ma
 ximamēte se tale terrēo sara nelati demon
 ti o ne piani presso al mōie ne q̄li sono piā
 tati iperi. imperoche i cotale loco traligne
 ra questo arbore et nō patira diligieri inse
 o ne fructi di facto. Ma ne luochi da mōti
 lōtāi tropo hūidi et acquidosi saranno gli
 arbori grādi et fogliuti et illoro fructi gros
 si et uerdi et sanza uiuo color et illoro odo
 re et sapore i alcun modo insipido et nō
 acuto: possi si piātare irami di peri al mo
 do che delle uliue e decto et q̄l medesimo
 modo: ma alcūa uolta uēgono tardi et non
 pfectamente e fructifichano. Anche si piā
 ton le pere et e di necessita che naschino ri
 chiegiēdo la sua origine p natura ma que
 sto sie lungissimo ad aspectare a lhuomo
 & nō nascierebbon odimestiche ma salua
 tiche: ma meglio e che le piāte de saluatichī
 peri cō le radicie piātiamo. Accioche quā
 do sarāno apresi sinnestino: ma li spati in
 tra essi arbori acioche optimamēte alligni
 no dourāno esser di uēti piedi: Ne lasciu

LIBRO

ti & sechi lochi dī mese doctobre & dīno
uebre ne fredī difebraio & di marzo: ma
nel tēpati nelūo & nelaltro tēpo acōciamēte
si piāta & si traspiāta innestasi cōueneuol-
mēte nel pero saluatico o nel dimestico &
nel melo nelqle optiamēte alligna:āco nel
pruno albo & nel cotognio ma i qsti non
pote adebito cresimēto puenire:āco i certi
altri arbori inestato sapiglia ma iutilmēte.
& ipo lascio didire il suo inestamēto: ma
possi qsto arbore inestare sotterra & poco
sopressa & i alto secondo la doctrina data
nel secōdo libro qdo i comūe denesti pie-
namēte plai: fassi il suo inestamēto socto
la cortecia & nel pedale fesso:āco si fa nel-
la prica del falcie & dellōtano ptugiata &
perforata:āco si fa p mō dipiastro & p q-
lo che si chiama abuciuolo: ma la doctria
di qsti mōi nel secōdo libro sofficiētemen-
te possi: & ama molto dēssere abōdeuolmē-
te letamiato. & si forma p mō che abia un
solo pedale il qle ifino a octo & dieci piedi
al piu silicui dalla terra & qui si pcuri la di-
uisione de rami. Et auēgnōno aperi molti
nocimēti eqli colle loro cure sono nomina-
te nel pricipio di qsto libro qdo parlai del
larbore i comune: colgōsi faza pericōlo se
i deboli rami si legono forte concōueneuo-
li funi & qsto si fae qdo sonno troppo alti
ma i piu bassi colle scale siscarichio de fru-
cti: qsto arbore ha molto debole eramī &
disposti affare cadere coloro che colgono
i soi fructi & maximamente quādo comi-
cia adeclinare ad ultima uechieza. Lepere
si colgono secondo la diuersita deloro ma-
turamēti: poche quelle della state si colgo-
no allora che dimōstrono p proprio odo-
re & colore la loro maturitade: leqli se dua-
o tre di inanzi si colgono cioe quādo apa-
sono gli diti della prima maturitade si ser-
berāno piu di che qlli che sarāno colti nel-
lultima maturitade. ma qlle che si maturono.

nella fine dellautāno che si deono pel uer-
no serbare si colgano del mese doctobre
in tēpo seco nel mancāmēto della luna nel
la sua ultia eta. Serbāsi se diligētemēte fa-
rano scielte salde & qsi dure & alqto uerdi
& sotterrate nela paglia o nelle biade pur
che sieno i loco obscuro & seco. Altri co-
loro picuolo incontanēte colte lāno neua-
selli i peciati poste & rinchiuse le loro boc-
che congieffo o cō pecie lāno sotterrate al-
lo scopto & cō sabioe copte: altri hāno ser-
bate le pere i mele atuffate in mō che luna
nō tochi laltre: āco le pere diuise & purga-
te dalle granella si secāo al sole & si lascio-
no stare nellacq fredda & poi p due giorni
si macierino nella pura acq & poi sōmer-
se i uino dolcie si saluono o in sapa o ipas-
so & si serbano per usarle fassi il uio delle
pere in questa māiera che samachio & pe-
stino le pere & i ardisimo faso si mecto-
no & si sopressino cō pesi uel prelo & qsto
cotale dura lastate ma nel prio caldo i acie-
tiscte: laciato delle pere si fa i qsto mō cioe
che le pere saluatiche o aspre daspra gene-
ratōe si serbāo per tre di i monie mature
& poi si mectano in uno uasello & uisi
mescoli acq di fōte opiouana & coperto il
uasello si lasci p. xxx. giorni & quāto sene
cauera aduso daciato cotanta acq uisigiu-
ga p ristoramēto di quello che sene cau-
ato illicore delle pere si fa i qsto mō: prēda-
si le pere mezzissime & si pigiano con sale
& di poi che la loro carne fara risoluta siri-
chiudino uel i capillis o i uasello di terra i
peciato: & poi che fara stata tre mesi sospe-
sa rimarra illicore di dilecteuole sapere &
di colore biācheto. Dellegno del pero si fa
no belle tauole leqli optiamēte si pianano
delleqli opere molte acōciamēte si fanno
delle pere altre sono dimestiche & altre sal-
uatiche le saluatiche son piu fredde & piu
dure & plu laze che le dimestiche. Ancho

Q V I N T O

delle pere cierte sono acerbe laze & cierte mature dolci acierbe laze q̄si tucte s̄o della natura delle saluatiche & cōfortano lo stomaco & cōstringono il uentre & sono più frede & seche conuenueuole ad uso di medicina: ma nō a uso di nutrimento et ipe roche s̄idce fare che simezino et lascino la spreza cioe che si lessino o si apichino sopra fumo di calda acq̄ o sarostiscāo coper te di pasta o si cōdiscan cō mele. Et platea rio dice che le pere o crude o cotte chesliano cōstringono il uentre et se sarāno cotte in acq̄ piouana et poste sopra la bocha dello stōaco cōstringono il uomito chollerico et poste sopra il pettigiōe cōstringono il fluxo del uentre: le pere dolci mature sono di tē perata cōplexiōe peroche sono frede meno che tute laltre plaqualcosa riscaldano et acrescono la digestiōe et uagliano i coloro icui stomachi son di freda et seca cōplexione hanno ancora le pere questa proprieta che se saranno cotte cofunghi ne rimoueranno ogni nocimēto et specialmēte se sono saluatiche per la loro azitade et afreza. Et lacienere del pero saluatico beuta uale molto in coloro iquali saranno per mangiar funghi grauari. Et le foglie deperi et irami sono solamēte stitiche: ma la lazita delle pere e mistiata con acquidosa dolceza: Auicēna dice che le pere saluatiche seche hāno proprieta di faldar le ferite

Del prugno. cap. xxi.

L prugno e arbor noto et le sue diuersita sono incio che alcūo e dimestico et alcūo saluatico et delle dimestiche alcūi fanno prune biache et altre nere altre s̄o rosse et desidera principalmēte aere tiepido el freddo assai acōciamēte po sostenerne: allegrasi i loco hūido et grasso et simigliatēmente e aiutato nel ochi ghiaiosi et petrosi et recu ra il letame poche p̄ q̄to fa e fructi uermai

nosì et che cagiono pongōsile prugni uole conocioli suoi nell'autumno del mese di nouēbre in terreno letamiato et lauorato et s̄ideon metere sotto due palmi o meno: et si pōgono ancora i suoi nocioli del mese di febraio ma allora s̄ideono per tre giorni macierare con liscia acioche tosto s̄ieno cōstrette agermiare: allaqualcosa fara prode se sarāno nel semenzaio nudriti: acioche poi passati edua anni si traspōghino: pōgosi di que medesimi mesi & piāte leqli prēderen dalleradice & cieppo ouero rami della madre et si pōgono con letame giunto alleradici q̄sto arbore richiede molte profōde fosse percio che nō molto fica leradice sue nel posondo: ne richiede āco molto grandi spatii peroche poco simpediscono isieme: inestasi i se nel pesco et nel madorlo: ma nō traligna et diuenta minore et in se riceue il madorlo et optiamēte el pesco et lumiliaco et secōdo alcūi il melo. Et il suo innestamento si fa nella stremita di marzo o digēnaio innanzi che la sua gēma comici allagrimare. Ma io ancora speffamēte del mese di gēnaio o trouato che cōuenueuolmēte allignano. Aiutasi cō ad aquarlo speffo et cauarlo et s̄ideono e rapolli della radicie stiepare trattone i uettoni iqli si serbono per piāte: et forma si in modo che habbia solamēte un pedale non molto da terra leuato: et sel prugno fussi infermo si de mettere alle sue radicie morchia ugualmēte t̄fata o cienere di forno et maximamēte di fermenti et se i fructi chascano p̄rum terebrate uel dellolastro ficcherai nelle sue radici: et se da uermi o formiche sara molestato s̄idce medicare nel mō che si disse nel tractato delli arbori in comune: le prugnie si secchāo al sole diuise i tre o in quattro parti intorno a nocioli. Altri che sono in acqua di mare o i acqua bogliete le prugne colte di fresco some lo

LIBRO

no & tracte quindi le fano a sole o iforno
secare. De prugni si fano opie siepi & uti
li peroche p loro spesso pullulare le fano
forti & abondanemete fructificao & qdo
due o tre o qtro ani passati si tagliao lascia
tine certi radi apechiano molti pali da ui
gnia & a foco son assai coueneuoli: ma ac
cioche diuerse gieneratiōi di prugnie fab
bia sufficiēte copia p far siepe niua cosa fa
ra piu utile che nel tēpo della maturitade
delle prugnie madiano e faciugli alla pia
za oue si uedono & dalle uili psona si mā
giāo che ricolghiotuti inocioli di qualūq
generatiōi trouerrāo liqli asciutti & sechi
si serbio p piantare ne sopradeti tēpi: deqli
da qtro ifino i sei ifisimamente nel semēza
to si possono porre acioche qdo sarāno p
fo alle faxine et asolchi delle siepi si traspo
ghino. Le prugne poco nudriscono & le
biache sono dure asfaltire & nociue allo
stōaco ma un poco solutue: & po qdo so
no grosse nō si deono se nō crude māgiar
& qle che pfectamēte sono nellarbor ma
turate & le prugne nere certe sono dime
stiche & certe saluatiche: āco delle dimeti
che altre sono nere pfectamēte mature &
dolcie: altre crude & a cierge & sono du
re & uerdi & laze ouer afre: & certe rosse
& mezane itra qste due le nere pfectamē
te mature & dolci sono mēo frede & piu
hūide: iperoche la loro fredeza e nel comi
ciamēto del prio grado & lhūidita nella fi
ne. Ma plateario dice che son frede & hu
mide nel secōdo grado: & Auicēna dice
che sono frede nel comiciamēto del secon
do & hūide nella fine del terzo & di loro
natura fano lo stōaco hūido & amollāo il
uētre & la col'era rossa disoluāo: ma se tro
po fussero nuococono allo stōacho. & le cru
de dure uerdi & afre sono pessime i medi
cia & i cibo ipoeche la sua durezza e allo sto
maco molto nociua & nō nudrisce & af

fatica. ma le rosse son piu frede & mēo hu
mide & ipo uagliano alla diarria & alla
dissinteria. & cierti sono che poi che son
mature le colgono & fedono p mezo & le
secono al sole poi le bagnono cō acieto &
ripogonle i alcūo uasello. & qste prugne
maxiamēte qle che non sono seche hāno
uirtu di rafredare & dimitigare lēteriora.
Onde uagliano nellacutē febrī & ifermi
tadi acute & allo ristignimēto del uētre p
homore collerico & se son uerdi sideo
mangiare & se son seche si quocōno i acq
& le prugne si māgiāo & lacq sibeā: & au
cenna dice che la sua gōma e sutiliatiua in
cisiua & salda le ferite & e bōa p le scriptu
re secōdo che dice Isidoro & quādo delle
folie delle prugne si lauera laboca fa schi
fare.

Del pesco. cap. xxii.



L pesco e arbore noto assai pi
colo & assai tosto cresce & po
co tēpo dura & i ciascuo luoco
alligna: ma se sono in aere cal
do & terreno arenoso & humido son mi
gliori per fructi & per foglie & per dura
re: ma nelochi freddi & maximamente uen
tosi periscono se nō dalcūo riparo o chiu
sura difesi: & sideocono e sua nocioli dl me
se dinouēbre: ma in tueti glialtri lochi del
mese digiennato i lochi pastinati ponere
dua piedi o uno luno partito dallaltro: &
quando saranno quiui le piante cresciute
sitraspongano & non piu che due palmi
o tre secondo Palladio si sotterrino aden
tro. & quādo le piante sono tenere fissi de
ono spessamēte dallherbe purgar et le piā
te di dua anni si possono aconciamente
trasporre in picola fossa: ne sideocono por
re troppo dilungi luna dallaltra acioche es
sendo insieme schifino il caldo del sole: in
nestasi il pesco in se nel mandorlo & nel
prugno del mese dapriile & di maggio i lo
chi caldi: ma in italia sinnesta usciete il ma

Q^UINTO

gio & il giugno si puote il pesco ingemma-
re per altro uocabol si dice impiastare mol-
te gemme a modo che detto e. ma io o tro-
uato il suo innestamento facto io pruno o
primamente essere appreso. & si dee apri-
re loro la terra alebarbe nel tempo nell'au-
tunno & sideon delle lor foglie letaminare
anco sideon potare per modo che. solamē
te leputride & corrotte uerghe sirimouū
no. Imperoche alcūo cosa tagliassimo uer-
de seccherebero secōdo che dicie palladio
Ma appresso di noi la sperientia cōtradice
Ancho serami uerdi il uogo scōuenetoli
nati sirimouūno diuēta la bore piu bello
& migliore: ma pla uētura nella sua regio-
ne erano il uoghi troppo secchi & asciutti.
Sicome palladio medesimo dicie. la q̄l cosa
nel uoghi troppo caldi & secchi peroche nel-
le nostre contrade temperate non hāno bi-
sogno. Cōtro alle rugiadē sīdee agiugne-
re letame & fecia di uiuo mischiata con ac-
qua & uarra meglio se uisi mettera lacqua
coctouī dentro faue secōdo che scriue Pal-
ladio. Et se fussi ipedito dauermi si prēda
lacienerē & si mischi cholla morchia & ul-
ti pōga & morāno. o uisi metta oria dibue
mistiata colla terza parte dacieto & se i soi
fructi cadessino uisīdee scoprirela sua radi-
cie & uisīdee mectere un conio ouer caui-
glia dilētisco. oche pertugiata i mezo uisi
meta un palo di falcio et se fara i fructi uizi
o corrotti si uorra la chortecia del pedale i
torno al basso ricidere. & quādo ne fara un
poco d'huore scolato sīdee la tagliatura cō
argilla o con loto impegliato coprire Con-
tro auitii dīl pesco si dicie che fa pde la spar-
tea sospesa airāi Lepesche sicōseruāo se ca-
uatōe enocioli si secherāno al sole. āco se ca-
uatone enocioli cō mele si cōseruino oue-
ro sicōdischīno & diuenterāno dibuono
sapore. āco si dicie che sicōseruano se il suo
bellico si riēpiera tutto di pecie calda iuien-

tro gocciolata & inchiuso uasello siripōga
le pesche sono frede & humide nel secōdo
grado & generāo flemma & deōsi māgia-
re adigiuno et apresso sīdee bere uino pio-
uechio odorifero. le pesche si diuidono in
due māier ipocēte cīerte son grosse et mol-
li ouero morbide & queste sono piu acq-
dose cioe frede & humide. cīerte sono pic-
cole sode & dure & queste sō piu terrestre
cioe piu frede & alquanto seche & maxia-
mēte se non saranno perfecte amēte nellar-
bore maturate o che del tutto sīāo acierba
& crude: il sugho dele sue foglie māda suo
riuermi cucurbitini & quello medesimo
adopera se di quello medesimo si fara ipia-
stro albellico. secondo auiciēna il sugo del-
la sue foglie messo nellarbor uide iuermi-
ni. le pesche mature sono bone allo stoma-
co & in loro e uirtu didare appetito & nō
sīdeon mangiare dopo altro cibo poche si
corrompono ma deonsi inanzi māgiare.
& le seche son dītarda digestione & di nō
buono nutrimento & le mature amorbida
no il uentre & le non mature lo stringono.

Della palma.

cap. xxiii.



Apalma e arbor che pduce ida-
teri & desidera aer caldo o tēpe-
rato & peche nel climate caldo i
nanzi il uerno matura il suo fru-
cto. Ma nel freddo il q̄le el ynto o il sesto cli-
ma nō matura senō dopo la state al principio
della primavera o della state del seq̄nte āno
& intorno al septimo clima pullula ma nō
alligna per lo troppo freddo il qual nō puo
sostenere. ma piu uera cosa e adire che nel
sesto climate uiua & nel quinto ācora mala-
giuolmēte: Terra soluta et sabionosa ri-
chiede. onde e māifesto che luoco duoe le
palme perse medesimo nascono nō e q̄si
ad alcun fructo utile piātasi colle piāte del
mese daprile odimaggio tutta uolta imo-
do che quādo la pianta si pone i torno a des-

ſao diſocto ſifoda & mete graſſa terra: an
 co ſipõe del meſe doctobre col ſeme o ue
 ro chonoccioli dedatterì nō uechì ma no
 uelli & graſſi nelcui ſemēzaio ſara dami
 ſchiarecieneſ dittera. tutta uolta e dāotare
 che lapalma che creſcie dunnocciolo appe
 na alligna dimolti inſieme poſti. & queſto
 aduene imperciocchelapianterella che na
 ſce duno e tāto debola che nō puo far pe
 dale. ma molte piante inſiememēte leuate
 & per iſtretteza luna allato allaltra cōtinua
 te fanno & compiono ilpedale dellarbore
 Ancora concioſiachoſa che innoccioli & ilſe
 me dellaltre piante habbino uirtu pullula
 tiua alcuni diſopra alcuni dibaffo alcune
 dintorno alcuno dimezo ilnocciolo della
 palma ilquale e ilnocciolo del daterro lha
 quaſi dalſuo doſſo & qui e un ptugio ſtre
 cto alquanto lungo. per loquale ilſuo gier
 muglio eſcie fuori. plaqualchoſa ilſuo opti
 mo piantare e che queſti noccioli ſimettāo
 in un ſacheto di panno lino nelſabione &
 quanto ſipuo fare ilpertugio delluno ſag
 giunga & acosti al pertugio dellaltro. & al
 lora la multitudine dimolte chōgiunte fa
 rāno arbore piu perfecto Impoche lapal
 ma dūa uirtu & potentia nō uiene a perfe
 ctiōe ſi per lo ſeſſo ouero natura che i eſſo
 diſticto che neglialtre arbori & ſi per la de
 bilita dellegno: ancora ilmaſchio palmitio
 gia mai non fa fructo alcuno. ma ſe ilmaſ
 chio piantato alla o alla femina ſinclina e
 eſſa per modo che ſitochino i ſieme irami
 del maſchio & della femina & ilbiformē
 to derami della femina chonſtrigne ira
 mi delmaſchio & allora lepalme ritte ſipar
 tonoluna dallaltra & la femina i quel tē
 po concepe non alcuna ſubſtantia uſcita
 del maſchio mala ſua uirtude: & ſimigliā
 temēte queſto dimoſtrono lopere deuilla
 ni peroche ſe le piāte ſono dilūgeluna dal
 laltre cioe ilmaſchio dalla femina tirano

erami demaſchi & ilpōgāo ſopra delle ſe
 mine & quella nelle ſue forche licōſtrigne
 & concepe diloro. Ma quando la femina
 ſta charica del fructo per lo uento il quale
 mēa loſpirito ouero uapore dhumore del
 maſchio ſopra loſfructo della ſemina ſima
 turono iſfructi. ma nō e da imaginare che
 diqueſto impregnamento & maturamēto
 lapianta femmina a biſogno quādo lapia
 ta di piu ſeme ſaprende & naſcie iperoche
 allora ha inſe piu piante maſculine iuirtu
 de & ſubſtantia. Et ſidee lapianta dunāno
 o di due traſpore delmeſe digiugno et nel
 chominciamēto diluglio acioche per anac
 quamento uinca e cōtinui ardori della ſta
 te aiutanti lepalme con lacqua alquanto ſa
 late. & ſe larbore e infermo ſichōuene ca
 uare intorno & metterui ſecia diuino uec
 chio & tagliare ilſuperchio cappellamēto
 dele ſue barbe o mettere un conio diſalcie
 nelle ſue radicie. Queſto arbore malage
 uolmente creſcie & lunghiffimo tēpo du
 ra & anzi ilcentefimo anno fructifica ſecō
 do che ſcriue Plinio. & e daſaper chel fru
 cto dedatterì non per li picciuoli pēdenti
 darami ſuoi anzi hāno certe ſedie nelle q̄li
 ſanzalcūo mezoſtāno: nerami & mirabil
 choſa di queſto fructo uedemo icioche inu
 ſiliq̄ ouer guſcio producie iſuoi fructi &
 ramiciegli nequali eſue fructi ſono. Iquali
 guſci non ſaprono dalla parte diſopra co
 me diuene nella tunica ouero guſcio della
 roſa o delgiglio & daltri molti fiori: ma ſa
 prono diſocto dalla parte delramo & cag
 giono poi che neſarāno uſciti edatterì e ira
 mi ſopra quali ſono: i quello modo nelq̄le
 ſapre ilguſcio del papauero & del porro et
 nella ſommita diſopra a q̄ſto arbore uno
 reciepraculo nel quale e lanelle ſuſtantia
 laquale molto ſaproxima alla ſubſtātia de
 datterì: laquale quando ſuaglia ſecha lapal
 ma. idatterì ſono chaldi & humidì nel ſecō

Q VINTO

do grado & genera sangue grosso & ion
mal ageuoli a mal tire tuttauolta sò piu di
giestibili & the piu puocono lorina: ma a
coloro che gli costumano dimagiare inge
nera: costringimento & durezza & grosse
za & enfiamento di fegato & di milza et sò
nociui alle giengie & adenti & fanno do
lore nella bocca dello stomacho.

Del pino.

cap. xxiiii.



L pino e arbor noto il qle si cre
de che sia utile a tucte le cose ch
sotto esso creschono: desidera
loco magro & spessamete ma
rino & tra monti & tra sassi si troua piu grã
de & ne luochi uetosi & hūidi diuetāo liar
bori maggiori: ma a qsta generatiōe darbo
ri deputerai qle pianiure ouero monti iqli
nō possono ad altri arbori essere utili. Are
rai adunque queluochi diligentemete &
purgerai & ui spargerai semi al modo ch
semini il grão & con lieue sarchiello il co
prirai & non si dee piu dun palmo nascō
dere: & poi che nati saranno non si deono
trasporre pōche non ageuolmete sapiglia
no & a pena crescono & non si deono p al
cun tēpo tagliare pero che sene secchano.
Et nelluochi del ramo ouero della radice
tagliata altra piata nō nasce: Semina si adū
que cosuoi nocioli cauati dalla pina senza
scaldarla a foco si & macierio i acq p tre di
nelle calde & secche regiōi del mese docto
bre & dinouēbre: ma nelle fredde & hūide
di febraio & di marzo: altri sono che dico
no chel fructo del pino si dimestica p tra
sporsi & traspongolo in questa māiera cioe
che prima sotterrano molti semi in uaselli
dilegno ripieni diletami & di terra & que
gli poi che saranno cresciuti lasciato quel
lo che sia piu saldo si lieuano uia tutti glial
tri. Et poi che fara a cōuenueole crescimē
to peruenuta traspongono la pianta di tre

anni con tutto il uasell'o: lquale uasello poi
rompono nella fossa: & rocto danno lar
gheza alla piata di distendersi: tuctauolta
mistando colla terra sterchio di caualla &
si de obseruare che la sua radice laquale e
una sola & dirita si possa infino alla sua sō
mitade i terra & senza lesiōe alcua traspor
re & si dee difendere solamete delle bestie
mentre che tenera & debole che nō la rodi
no & scapiccino & potar le nouelle piante
del pino le promoue i tanto che radopia
loro la crescieta: anco si dicie che sotto la
loro cortecia nascono ageuolmete i uermi
ni che rodono il legno & guastano: onde
lesi spogliera spessamente delle sue cortec
cie durera piu lūgo tēpo: & le sue pine pos
sono in esso arbore infino al mese di nouē
bre dimorare: et si deono le piu mature pi
ne scierre ināzi che pinochi si manifestino:
iqli se nō si purgāo nō possono lungamē
te durare. Tuctauolta sono alcui iqli inua
si di terra nuoui et ripieni di terra afferma
no che cosuoi gusci si cōseruano. La pina
secōdo isae e calda et humida nel secōdo
grado et secōdo auicenna e calda et humi
da nel terzo grado et ha uirtu lenitiua hu
mentatiua et alquāto apritiua et e optimo
cibo a color che hāno difetto nelli spiritua
li mēbri et che hanno apostema di freddo
hūore et alli asmauci cioe a coloro che hā
no seccha tossa & alli etici & cōsumpti & a
crescie il sangue & puoca lorina: & si puo
perse medesimo dare o cō sciroppo o cō
lactouaro o ne cibi. Et la cortecia di fuori
uale cōtra alla tossa allora che la pina silie
ua dellarbore sesci cocie i acq et poi si pōga
sopral carbōe accieso p mō che lōfermo ri
cieua il fumō. Del pepe. cap. xxv.



L pepe e arbore piccolo & na
scie & optimamete fructifica
sotto il segno del cancro & nel
prio clima oue il segno molto

caldo & seruete & maximamete in mote caucaso secondo che dice isidoro. Diciesi ancora che serpenti guardono le sue selue. Ma gli habitanti di quelle cōtrade nel tpo della maturita sua icedono le selue & iserpenti fugono & p quello le granella del pepe cherano naturalmete bianche diuetano nere & uize ma diascoride dicie che isara cinipoiche lanno colto lomettono nel forno accioche la uirtu gierninatiuali si tolgga & nō si possa inaltre pti seminare i luochi ipati nasce ancora ma nō ui fructifica: Et ipo piantarlo appresso di noi e dineffu na utilitate il pepe e caldo & secho nel terzo grado & ha uirtu dissolutiua & cōsumptiua & la sua poluere posta alli anari pro uoca stramutatio & mondifica il cierebro dalla supfluita flegmatica: il uino delle sua decotione & de fichi secchi mūdifica emēbri spiritali dallhumore appiccate & mirabilmete uale cōtro alla asma che da cagion frede pciede. Anco la sua poluere cōfichi data uale a quel medesimo & data ne cibi cōforta la digestioe & nō e mica utile a sanguinei ne acollerici luso del pepe: ipoeche dissolue & alcuna uolta iducie lebra anco la sua poluere posta insulla sua carne si larode: & auicēna dicie che messa nel palato con mele uale allaquisnātia & mōdifica il polmoe: & beuta cō lacieto & unta & fregata uale alle posteme del milza & puocaloria & mandi fuori la creatura & dopo il coito corroppe la creatura colla sua forteza:

Della quercia.

cap. xxvi.

LA quercia ilrouo il ciero son arbōri grandi tqli son qsi duna medesima natura & hāno molta similitudine nela sodeza & dureza deloro legni & nella forma dele loro foglie & fructi ipoeche tutti pducō giande & tucti fāno pfunde & molte grādi radici ma sono differēti nella forma degli arbo-

ri: ipo che la quercia fa corto pedale & irsi grādi da tuete le pti sparti: il rouero fa il pedale dirictō & alto con meno rami. Ma il cerro fa il pedale lunghissimo & molto rictō & pochi rami: qsti arbōri richiegono terra salda et dura o mezana o montuosa approssimana a mōti. Ma la terra risoluta & acydosa et specialmete sabionosa schifano. Semināsi colle sue giade nel semēzaio o ne campi: o nelle ripe de fossati. posti del mese digēnaio o di febraio o del mese dinouēbre: Colgōsi le ghiade nel tempo che cagiono mature dellarbore et serbansi secche al sole pel cibo de porci petō che molto si cōfāno alloro. Tucti ipredēt arbōri durāno lungamente in lauōrii facti socter ra: et il rouero a optio sopra terra: ma gli altri due nō sono mica tāto buoni: leghian de sono fredde nel primo grado et secche nel secōdo. Et nō fufano in humano cibo impero sono alla digestione cōtrarie & indurāo il uētre & ipo uagliano alla diffenteria allulcieragioni delle budella: & al fluxo del sangue: ma tueta uolta puocāo lori na & nutrischono il corpo qsi come certe granella: & tardi discendono dello stōaco: ma la sua supficie e molto laza: & simigliante le galle de dēt arbōri: onde uale al fluxo del sangue delle femine. Anco la loro cocitura e cōueneuole alle piaghe delle budella et ācora ardendole & la loro poluere predēdo & posta nella natura della femine diseccha lhūore putrido & quindi scolāo & auicēna dice che le foglie loro sono diforte lazeza. Et la giada fa utile alle posteme calde. Anco le foglie delle giade fāno ristigniere & saldar le piaghe qn si pestāo et poluerēzāo: et lelōr galle sifregāo cō acieto sopra la ipedigine et rimouonla et la loro poluere sispargie sopra lacq et besī cōtro ale piaghe degli intestini et antico fluxo Et similmente quando si mette nelle me

Q. VINTO

dicine e conueneuol a questa operatione.

Del sorbo.

cap. xxvii.



L sorbo e arbor noto il cui fructo e didue facte cioe piccolo et ritondo: & questo producie la femina. Et grande un poco lungo & acuto il quale nasce del maschio. Ama no luochi humidi & proximi a freddi: & dilectasi o nelle montagnie o luochi proximi a monti dilectasi piu che nelle ualli rimossi da essi dilectasi et desidera terra grassissima del mese di gennaio et di febbraio & di marzo & si seminano le sorbe acociamete neluogi freddi ma ne caldi doctobre & dinouembre: intal modo che le mature sorbe in semenzaio si dispongono. E chi le uorra porre colle piante ne potra fare a sua uoluntade: pur che ne caldi luochi del mese dinouembre & ne temperati digennaio & di febbraio. Et ne freddi inclinante il marzo si dispongono. Et desi la sua pianta trasporre quadella e forte & desidera le fosse alte & gli spatii ampli: accioche dimenata da uenti diuenga grande pero che accio molto fanno pro: del mese daprile ouero del mese di marzo sinnestano sotto la corteccia & nel pedale. & secondo che io penso anco ne meli acociamete si puo inestare. Ralegrasi per adacquamento ne tempi sechi: & per continuo cauamento. & desi formare in modo che un solo pedale possiga leuato da terra di .x. o .xii. piedi & se fusse molestato da uermi rossi & pilosi che nascono i essa & soglion rodere le sue midolle sene deono secondo che dice palla. al cūe cauare sanza igiuria o lesione darbore o arderli iui apresso per laqualcosa si crede che gli altri fugino o perischino. Le sorbe si serbano i questo modo cioe che le piu dure si colgono & si ripoghino: & poi che comincerano ad amezare si deono mettere in orciuoli di terra & eperli & disopra si

deono coprir digiesto & metterli i una fossa due piedi adietro il uoco seccho facta & tocto il sole: & colla bocca disotto & disopra si dee la terra forte calcare. Anco si seccono piedole i tre pti & quando si uorrano usare si macerino co acqua bollente & ritornano con piaceuole sapore. Altri sono che co suoi picciuoli le colgono uerdi & appliconle in lochi obscuri & asciuti. Delle sorbe mature sifa il uino si come delle pere. Il legno del sorbo e sodo & non corregioso ma agieuolmente frangibile per laqualcosa optiamete si pialla et puliscie. Onde molto e conueneuole al uero de uasi & deliscrigni: & dellasse & tauole le quali richieghono la faccia disopra pulita & piana et il suo legno e grosso. La sorba e fredda et secca & constrectiua del uentre etiam di o se sia pfectamete matura.

Del giugiuolo.

cap. xxviii.



L giugiuolo e uno arbore piccolissimo molto scabroso: le cui foglie sono molte & insieme serrate quasi amodo duno ramucello: & che insieme nel tempo del uerno dal arbore cagiono il cui fructo e simigliante alle orbache o alle boccie delle rose o al fructo degli uliui & ha solamente uno nocciolo: il suo legno e dentro molto rosso bello & sodo: & pero senefa in strumenti dasonare & spetialmente cithare: desidara aere temperato & non teme il freddo: in terra grassa & soluta sallegra: Seminansi co suoi noccioli in semenzaio del mese dinouembre o di febbraio seminati & diligente mente nutriti: iquali quando saranno cresciuti si traspongono di due ouero ditre anni. Pōsi ancora colle piante che stiano sopra le radici della madre: o di quelle che saranno nate del fructo che cade appressola madre: et secondo chio penso si possino innestare nel pruno albo et forse nel prugno

LIBRO

del mese di febraio & dimarzo nellegnio fesso. Et formasi p mō cabia un solo peda le leuato da terra itorno da sei piedi. Colgōsi le giugiole nel tēpo della uedēmia qñ dimostrāo rosseza o uaieza leqli assai sono dilecteuoli amangiare: ma poco durano.

Del ginepro.

cap. xxix.



Lginepro e uno arbnciello piccolo noto asai ilqle desidera are caldo o tpatō & terra arenosa & soluta: & qñ sterile: & maximamente nascie & fructifica nellito del mare o ne mōti qñ sterile neqli e la terra soluta che lima sapella. Ma neluochi aquosi & nelle ualli nō ua ināzi po che p tropa humidita si corrōpe: & cō piccolo & secco numitēto si substēta: Di qsto arbucello son due māiere cioe il maschio ilqle silieua i alto & molto poco fructifica. Et la femina laql poco leuata da terra spāde isui rami presso adessa ilqle arbore p marauiglioso mō tucto qñ il tēpo dellanno fructifica & matura il fructo: Anco ne unaltra maniera di piu begli assai & miglior il cui fructo e rosso & grosso cōe piccole cirlegie. Questo arbucello e saluatico & ne decti luogi per se medesimo tucta uolta se alcūo desidera di piatarlo la piata cosuoi noccioli. O iraspōga le piccole piāte leuate dalla madre i que luochi challui piātera & le sue radici non profondi molto socto la terra: il quale non si allegra desser cauato se i loco nō fusse gia troppo ardēte & riarso. Et si dee del mese di febraio o di marzo semiare: & nō ha bisognio di potarsi ne di formarla in modo darbore se alcuno non uolesi gia il maschio per dileto in alto mādare. Coghiesi il suo fructo allora che dimostra p fucciessione con la nereza ouero rosseza la sua maturitade: il quale legno e rosso & bello & alquanto uaio & odorifero & e buono per schidon i quale il suo sapo

re nella carne iui entro arrostita lascia: āco sene fāno cucha i assai belli. Il suo fructo e caldo & seccho & molto uale cōtro alla fredda tossa mangiato & cocto nel uino & si si bee nel decto uino el fructo si māgia: & isui rami col fructo & colle foglie cotti in acqua con uino & messi in uaselli corrotti dimuffa cō uio o cō acq bollēte & turato il ptugio disopra & rimenati intorno iuetro guazati mirabilmete purgāo i uaselli et danno loro odore & sapor laudabile & bono.

Degli arbori non fructiferi & dogni loro utilita. cap. xxx.



Sufficiētemēte e di sopra tractato degli arbori fructiferi et del cultiuamto loro utilita ma ora si dira briuemēte di tutti li arbori & sterpi che nō fructificāo iqli si trouo nelle pti nostre & della loro utilitate.

Dellabeto.

cap. xxxi.



Abete la piella ellarese quasi sono una medesima cosa liquali nō si cultiuano & nellapi & neluochi uentosi molto crescho: no & tutti marauigliosamente si leuano i alto & dogni tempo hāno uerdi le foglie dequali si fanno arbori & antenne di nau i grandi anche non puote essere sufficiente nessuno altro arbore. Optimi sono in tutti ilauori asciuti deli edifici: Impero che son legieri & forti & durabili & lasse facti di quegli molto in ciascune parte ornano le magiōi: fassene ancora uaselli di uino grā di cosi cōe piccoli: ma inese ageuolmete i acietiscie il uino. Ma larese specialmente e bono dafarne le secchie nellequali si recha lacq imperoche labete & la piella gieneralmente per lacqua diuenlano uitiosi.

Dellontano.

cap. xxxii.



Amedano cioe lontano e unalbero che non si cultiua mai lochi paludosi & achuosi special

Q VINTO

hete fidileta & e legno utile p' mectere in edificii. Ma e necessario & utile se si uorrà palare isodameti dachūo humido luoco. Imperoche suto uerde socterra incōtanen te barba & ingrossato perpiu pali proxima mente polti & ridotti in unchorpo fa fortissimo & lungamente durabile fonda mento. Anco sene fanno conueneuolmē te taglieri & bossi iqli radiisse uolte fēdō.

Dellaciero.

cap. xxxiiii.



Aciero e arbore assai grāde ilq le situoua neli alpi opūo p fare napiet scodelle et taglieri et uiu uole da sōare & tutti delicati la uorii. ipo ch il suo legno e biāco et sodo et molto pulito dinēta. Ma le sue scodele age uolmente sisēdono perlo caldo se nō farā no gia facte del suo legno in quattro parti fello o dinodosa o dineruosa radicie.

Dellauornio.

cap. xxxviii.



Auornio e arbor piccolo ilqle simiglātemēte nascie ialpi. lacui cortecia damezo data i cibo o i beueragio opūamēte ellorga il uan tre.

Dellagnocasto. cap. xxxv.



Gno casto e' uno sterpo ouero bronco cioe piccolo arbucello ilquale dogni tempo situoua uerde & piu inluoghi acqnosī & negli asciutti meno & il suo legno eduro & le sue foglie sono come quelle dellu liuo: ma piu morbide & lene. Et e caldo et seccho nel terzo grado secondo alcuni: ma secondo Auicenna e caldo nel primo & seccho nel secondo: le foglie & fiori si confanno aduso di medicina & piu i fiori che le foglie: & i suoi fiori sichiamano lagno casto ilquali si colgono nella primavera & solamente per tutto lanno si conseruano. & quando sono uerdi sono dimaggiore efficacia che secchi & chiamasi agno casto pero che reprimendo la luxuria rende

casto colui che sopra il porta come lagnel lo. & factone lecto toglie constringe & rimoue el corrompimēto della uerga secō do che dice Auicenna: facciasī anco sō mento alluogo dela generatione delaqua della sua decoctione & beasi il sugo et contro la lagonamoreia si quoca un poco di castorio nel sugho & diasī abere. Anco le foglie & i suoi fiori si quocano in acieto & ui si giunga castorio & si faccia impiastro sopra lauatura: Et de sapere che cierto cose sono che spengono la luxuria spezando la sperma si come il seme della lactugha il pillo icidriuoli emelloni scocomeri lezuc che lacieto leporciellane la scaruola saluatica ilsumaco lacamphora & simigliante cose. & cierte cose la spengono debilitando gli spiriti si come la ruta la maiorano lagnocasto ilcomino lanepiela. & lanieto. Peroche queste cose sono calde et apritiue & distruggono la uentusita. Anco il formēto facto della decoctione dellacqua dellagnocasto diseccha le superfluita della matricie et strigne la sua bocca. Item uale la decoction dellagno casto dellappio et dela saluta in acqua salsa chontro la litargia se di quella si freghera fortemēte le parte didrieto del capo. Et Auicēna dice che se sene fara suffumigo alle femmine quādo harā no grāde desiderio di giacer cō humo gueranno e: le sue foglie scacciano gli animali uenenosi.

Delbosso.

cap. xxxvi.



Lbosso e arbore piccholo ille gno delquale e durissimo. ilq le arbore e sempre dibelle frō di uerdi uestito dellequali le giouan fanno ghirlande. et puogi nō solamente piantare se le piante piccولة radicate et diuelte dal pedale della madre si ponga no: ma etiam dīo se suoi rami rimosse le foglie si ficchino in terra et la sūra di questo

l iiii

LIBRO

legno poche freda & seca cotta i acq di po
zo costringe il cadimeto decapelli secodo
che dice diascoride. Tigne etiadio e cape
li se dela sua decoctioe si lauano del suo le
gno si fa opimi pettini & cuchiai & mai
che di coltellini & scachi o tauolelle dicie
ra & ogni piccola opera che richiegia bellis
simo legno datagliare poche riceue & ri
tiene acociamete ogni & qualunq forma.

Del brillo.

cap. xxxvii.

Lbrillo e uno piccolo arbuciel
lo ilale nascie nella harena de
fiui & fa molte belle uerghe ch
li colgono del mese daprile q
do il iugo si moue i qle & si buciaio & se
ne fano corbe & gabie dauciel i & da seca
re cacio & canestri neqli il pane & fructe
si portono: anco delle sue radice si fano bel
lissimi carnieri & sene legao imanichi de
le falcie & falcinelli our penati iquali son
necessarii atagliare legni & potare leuigne

Dellarcipresso

cap. xxxviii.

Lcipresso e arbor grade & bel
lo & sempre diuerdi frondi ue
stito & ipcio uolentieri nechio
stri demonaci & frati si magia
& il suo legno e molto odorifero & bello
delale si fano bellissime & odorifere tauo
le leqli gli hoipogono uolentieri ne fodi
deli strumeti dasonare coe nelluoto nella
citarra & nelialtri & tute ope delicate: qsto
arbor esi coe dice auicena caldo nel prio
grado & seco nel secodo & alcuni dicono
che fredo & le sue foglie & galle sositiche
& le folie rimuono lamorphea & saldao
le ferite & la sua nocie ouero galla fa il si
migliate & confortano inerui & fortificao
et mollificano ouero stringono il mollifi
cameto & la decoctioe dela sua nocie miti
ga il dolore deditenti.

Della canna. cap. xxxviiii.

A canna e nota laqual deside

ra terra mezanamente humida & grassa:
& icanneti si fanno in questo modo cioe
chelauorata uqualmete la terra & pastina
ta ouer uangata del mese difebraio & fa
cto picolissime fosse un pie lūa di lūgi da
l'altra liuouoli delle canne per ciascuna fos
sa si sotterrino & sella prouicia e calda &
seca e bisogno che si diputino aecanneti
humide uale & abondeuoli dacqua. Et se
la regione e humida si deono in lochi me
zani ordinare: ma che sieno al sugho delle
uile sugeti: Zaponi come le uigne & col
le marri si tagliao al pari della terra del me
se doctobre & dinouembre. Ma se alcu
antichi huouoli uisono del mese difebra
io si sarchino & cauino atorno ricidendo
quelle cose che sono da purgare nela radi
ce cioe il fraciduoio & mal nato: & quelli
che non hanno occhi dagierminare le ca
ne si fanno ipali & le puche delle uigne &
Roie delle quali fanno e poveri parieti del
le lor case. & secondo che dice auicena so
no di forte infredameto & le foglie della
canna leradice & la cortecia fanno pde ai
loppoli & mandano uia lechiaz & macu
le. & la sua radice colla cipolla saluatica ca
ua le cose che nella carne si ficao. Eula lar
gine laquale il suo fiore quando come ne
lo orecchio fa uenire sorditade pero quiui
entro sinuischia & non escie.

Della ginestra.

cap. xli.

Aginestra e una arbusciela si
picola & debile che molto sap
prossima a natura dherba laql
ne monti & ne magrissimi luo
chi nascie & producie fiori di color giallo
bellissimi iquali adoperano le giouane p
girlande: dicui ramucegli quando iuichi
mancano si possono etralci delle uigne le
gare: anco delle ginestre si puo fare stopa
laql i loco dicanape o dilino si po usare.

Del fagio.

cap. xlii.

Q. VINTO

L fagio e arbore grande ilqle nasce nelle alpi delqle si fano optime lacie & asse diselle & di libri aco e utile nelli edificiij posto in loco asciuto: ma nell'umido si corrope: & isidoro dice che la gianda ouero fructo del faggio e molto dolcie et nutritibile et la sua midolla piace molto a sforci et in grassa eghiri et e conueneuole a tordi et a licolombi et linutrisce et fa la loro carne tenera a quociere: la substantia del suo legno e acciepteuole i molti lauorii: ma non molto dura perhoche uolentieri da uermi si rode: anco e molto necessaria allarte del uetro inanzi che sia da uermi magiata: poche della sua cienere si fa il uetro con la giutiõe dicerti altre cose p la uirtu del suo co.

Del frassino. cap. xlii.

L frassino e arbore assai grande ilqle igrassiet hūdi boschi si dileta. et il suo legno assai e buono p foco: et optio p li cieri chi dele boti et detini et p le ruote decarri: anco e conueneuole nelli edificiij secho et non uerde pure che non tochi la terra pochi allora si corroperebe p lūido: aora la sua selua tagliata di terzo i terzo o di qrtio i qrtio anno pducie optie ptiche p le uigne. Et plinio dice che le foglie del frassino sō utile cōtro il uelēo ipocle cauatoe il sugo et datone abere sōmo adiutorio cōtro aiserpēte dona: et tātā la uirtu sua cōtro a serpēti che la matina ne auespro non ardiscono alla sua ombra a prossimare: et se si ponessital foco et le foglie del frassino il serpente piu tosto nel foco che nelle foglie si giterebe: aco la sua cortecia et le sue foglie cōstrigono il uentre il uomito ancora facto per difecto della uirtu cōtentiua se con acqua plouana et acieto si quocono et si pongāo sopra lo stōaco: et arbore caldo seco nel secōdo grado secōdo che Plateario dice.

Del frassignuolo.

cap. xliii.

L frassignuolo e arbore simigliante al frassino nel legno et nelle fronde: il quale nelochi di mestichi et culti si dileta. qsto arbore pducie un fructo ouer granella picole le quali sono nere quādo sono mature et molto dolci: ma non hanno sopra de loro nocioli niente qsi di polpa. Anchora secati molti mesi si possono conseruare.

Del nasso.

cap. xliiii.

L nasso e arbore piccolo il quale nasce nelli monti et nelle alpi et e optio per balestri et archidi legno. Del fufano. cap. xlv.

A fufagine e arbore piccolo il quale nasce nelle siepi del cui legno si fanno optime fusa et archetti di uiuole.

Delloppio.

cap. xlvi.

Oppio e arbore assai grande il quale ha il segno bello et bianco quasi simigliante e allaciero de quali si fano optimi gioghi da buoi & taglieri et schodelle et tauole p fare dilicati lauorii. Del popio. xlvii.

L popio e arbore son quasi simigliante arbori in grandezza et informa dele foglie ma il popio cresce piu in alto ma lalbero stende piu irami per li lati. Et il suo legno e piu bianco et piu bello per fare tauole et sono assai cōueneuole alli edificiij quando si pongono in loco asciuto. Aduegnia che in essi non durino lunghissimamente et dilectansi i luochi humidii et arenosi et specialmente il popio: et non possono i luochi sassosi o cretosi o argillosi durare piātasi con rami dunanno o didue o uī piu fitti in terra et agie uolmēte sapiglia i.o. Anco se puato che lalbero se tagliato et duūque sono ipezuoli et routure della ta

LIBRO

gliatura saltati e nata di qlli quasi una spessa selua. Pote etiam dno qsta cosa incotrare per pullulatione delle radicle quali itor no labore tagliato quasi tuta la terra occupano nella sua sommitade: per la qual cosa ancora si troua che li predecti arbori fann danno alle uigne & a campi del grano Il pio po ha questa proprietate che se si pota nel tempo della state agie uolmente si secha & diueta i fermo debile scabrose & aspro.

De rosai.

cap. xlviii.



Rosai sono noti arbuciegli de qli certi sono biachi & certi rossi quato ailoro fructi & achora certi dimestichi & certi saluati chi: i biachi cosi e saluati chi come e dimestichi fano forti siepi. poche hanno molte & forti spine & tuetti i tato ritorte che coloro che uogliono peresse etrare p forza ritengono: ma i rossi rosai debile uerghe & spine pducono: piatansi con piccole piante & co uerghe diuise i piccole picelle & poste nel semezaio & si piatano cosemi & i soi semi sono qlli che nelle bocie rosse sono ricolti lacui maturitade acocia apiatare si cono scie qdo dopo la uendemia hanno colore rosso & alquato sono meze & seuene fusfi alcuo che fusi uechio sene cauino dator no & tuto il secue firicida. Ancho qlli che sono radi si possono riparare p propaginamento diuerge. La rosa e fredda nel prio grado & nel secodo secca & secca & uerde si con fa aduso di medicina: secanfi alquato al sole & possonsi serbare p tre anni. Et quando si troua la receptiione delle rose si deono porre seche nelle medicine pero che piu ageuolmente si pestano. Delle rose uerdi si fa il mele rosato & il zucchero rosato: & illattouare del sugo delle rose sciro po rosato olio rosato & acqua rosata il mele rosato si fa in qsto mo: i prima si debbe il mele schiumare: apresso collare: poi uisi

mettano le foglie delle rose gittati epiciuoli & certi bianchi che sono dalla pte disotto & minutamente tagliate si pongano & si faccia alcua decotioe & il segno della sua decotione e lodore & il colore rosso: & si metta in libre sette di mele una libra di rose puossi p cinq: ani serbare & ha uirtu confortatiua per lodore & di mudificare per lo mele. & si dae a conciamete affematici a collerici & malinconici nel uerno & nella state. Et a debilitati sida con la mulla facta dellalsa & del mele rosato: & si da a mudificare li stomachi di freddi humori co me le rosato con lacqua della decoctione del seme del finocchio giutoi tre granella di sale. & secondo nicolao si fa in questo mo che nelle dieci libre del purissimo & bianco mele schiumato si ponga libre una di sugo di rose fresche nel paiuolo poste al fuoco et quando hara cominciato abollire uisigiughino quatro libre di rose uerdi col coltello tagliate et bolla infino a tanto che torni alla consumptione del sugo et mentre che bollira sempre simesti et messo in un uasello di terra quato piu uisiterra tato fara migliore: il quale preso con lacq fredda conforta et constringe lo stomacho: preso con la calda mundifica et si dee dare la matina et dopo il merigio. Et i ql medesimo modo si fa il mele uolato et uale tiepide sebricitantibus dato con lacq tiepida. Il zucchero rosato si fa i questa maniera: preda si le foglie delle rose uerdi peste col zucchero et tritinfi bene et riponghafi i: uaselo di uetro per trenta di al sole et simouano continuamente acioche bene si mescolino. et simesta in quatro libre di zucchero una di rose: et si pote per tre anni cōseruare et ha uirtu di constringere et di confortare et uale cōtro la dissinteria et la diarria facta pcagione di debilita di uirtu cōtentia: ancho uale contro al uomito collerico: contro, il

Q VINTO

tramortimento et contro la cardiaca cioe passione del core qdo aduene periscaldamento deli membri si dia con acq rosata illattouario del sugo delle rose si fa i qsta maniera Recipe di zuchero et di sugo di rose anna libre qtro et quinti quatro et de sandali delle tre generatione anna drame sei: spodio drame tre didiagiuolo drame dodici camphora. i. et temperata amodo dilattouario collo sciloppo facto del zuchero et col sugo delle rose. Et sene dee quan una castagna nellacq calda nel matutino et uale contro la gottacalda et purga la collera rossa: et quelle che si leuano di febre terzana cotinuamete sanza molestia purga et lerelique de mali humori che qui saranno rimasi potentemente mena fori losciropo rosato si fa i qsta maniera: sono alcuni che quocono le rose nellacq et in tale acqua colata agiungono zuchero et fanno lo sciropo. Ma altri fanno meglio cioe che pongono lero se in uno altro uasello stretto da boca et mettonui sopra lacqua bollente et uela lasciano stare infino a tanto che lacqua diueta rossa et fanone sciropo. Altri pestano lero se uerdi et tragone il sugo et in cotal sugo fano losciropo et qsto e optio. Et nota che losciropo facto de le rose fresche nel comiciamento alquanto allarga poi costringe: ma facto delle seche nel principio & nella fine costringie. Et si dee dare contro alfluxo del uentre et contro al uomito collerico co acqua piouana ouero rosata et a coloro channo febre ldi polmenomamento si dia colla acqua fredda abere: et simigliantemente contro altra mortimento & fassi in questa maniera secodo Nicolao. Prende le rose fresche et mettile per se in un uasello et nella caldaia mettilacq infino a tanto la bolla et bogliente la meti sopra le predecite rose et poi copri il decto uasello acioche il fumo non esca: et

poi che lacq iui entro fara raffreddata gittatone fori lero se. Et qlla medesima acq bolente gitterai sopra altre cose fresche mutando lero se infino a tanto che quella acq diuente rossa et di qsta acqua prendi libre quatro et mettuui libre quatro di zuchero et quando hara cominciato abollire di biterai lalume dacuno uouo co acqua fredda assai infino a tanto che facia scuma et et qlla schiuma metterai nello sciropo bolente spargiedo. et qn qlla scuma comiciera adanerire soauemente nela caui fori colla caza. Et ancora uene rimeti unaltro infino a tanto che diueta chiaro losciropo et quando comiciera qsi afar filo tocandolo coldito o che sacco sti alla caza chinandola fara coto et questo sciropo uale al riscaldamento et asciungameto dele febre et ristrigne la sete et conforta et ristrigne. Et nel pdecto modo si fa losciropo uiolato et losciropo del uenifar il qle uale contro agrandissimi caldi in acutissime infermitadi lolio rosato si fa in questo modo. Sono alcuni che quocono le rose nellolio comune et colanlo: altri pestano le rose uerdi i olio et le mettono al sole et lasciano stare per cinquata di questo e buono secodo Niccolao si fa i questo modo: pongansi indue libre dolio comune una di rose uerdi alquanto schiate poatur in olla posita plena sup igne incaldario pleno acq suspenso & tam diu bulliat donec aqua tertia pars inde minuatur. Il qle poi messo in panno lino bianco si priema fuori colle strettoio. a questo medesimo modo sifa il uiolato il sambuchino il martino: & uagliano questi olii contro alle febre acute et acutissime se sene fara unctioe sopra il fegato et sopra ipolsi et sopra le tepie et sopra le piatte delle mai & de piedi: poche amortano la sfera et il caldo: lacq rosato si fa i molti modi: imperoche alcuni hano la padella del piombo laquale pon-

gono sopra un testo rimboccato il quale dal
luna parte e facto luscio uolo o de simetta el
fuoco: & in tal testo & lapadella & laciene
re alta intorno di dua dita accioche lacqua
non prenda sapore di fumo & itorno al
testo e una picchola fornaciella facta dipie
tre & diloto: & cio facto lapadella sepie di
rose & il capello del piombo uisipoe diso
pra in modo che inuerso la parte o de escie
lacqua rosata alquento peda & il fuoco si
fa continuamente sotto lapadella & tanto
uisilascino dentro lero se che tutta lhumidi
ta sia in esse consumpta & allora si leua uia
& altre di fresco simettono in luogo di quel
le & lacqua siriceue in alchuno uasello diue
tro sotto il becco della capana ordinato &
cio facto poi si mette al sole nelle guastade
alquanti di aquociere & poi siripone. Altri
sono che uolendo sotilmēte schifare ogni
odore & sapore di fumo nella rosata po
gono lapadella predecta el capello in uno
paiuolo pieno d'acqua & ordinato nella for
naciella per modo che dalluna parte si pos
sa mettere lacqua: la quale possa succedere in
luogo di quella che si consuma dal fuoco
& questa e optima. Et altri sono che con un
filo le foglie delle rose sospendono in un ua
sello di uetro & chosi sospese per modo che
dalcuna parte al uaso non s'accostino le po
gone al sole & chiudono per modo di sopra
chel uapore delle rose non ne possa uscire
& questa e la migliore che possa essere: ma
fastene molto poca & con troppa fatiche.
Lacqua rosata ha uirtu di costringere & di
confortare: & si dee dare contro al fluxo del
uentre & contro al uomito colerico. lacqua
rosata semplicemente o con acqua di deco
ctione di mestico & di herosani & spetial
mente contro al fluxo che prociede per de
bilita di uirtu contentiua o per acuita di me
dicina quando a coloro che tramortiscano
& che hanno male di cuore. Sopra laloro

faccia ancora figietta & simette aconciame
te ne coliri cha gliocchi si fanno & nelli un
guenti che si fanno nella faccia peroche ri
muouono il panno & sotiglia labuccia. &
le rose secche poste alli anari confortano il
cierebro & riparano gli spiriti. Contro al
fluxo del uentre per collera si dia lacqua pio
uana nella quale siano cocte lero se. aquel
medesimo uale lo piastro delle rose & del
l'albue del uouo & dello acieto facto & po
sto sopra il pettignone & sopra lereni. Co
tro al uomito si quociono con laciato & col
la spugna marina inui entro intinta spoga
sopra labocca dello stomacho. Contro al
tramortimento si dia lacqua della decoctione
delle rose & si dia anchora laloro decoc
tion in uouo d'asucciare. Anco contro i ro
fori degliocchi se uisente puntura uaglio
no lero se cocte in acqua et impiastrate. An
na si chiama il fiore delle rose il quale si troua
dentro il quale uale contro al fluxo del
uentre et contro al uomito. Item la sua pol
uere posta sopra luvola consuma la sua hu
miditate: et nota chel sugho delle rose uer
di si puote in uasello di uetro uno anno serba
re. E Auicenna dice la rosa rectifica il siato
del sudore quando nel bagno si mette et lim
piastro delle rose cocte et pestate et non pre
mute posse sopra al chaldo appostema sol
ue et rompe.

Del ramerino.

cap. xlyiii.

L ramerio e un piccolo arbuciel
lo et odorifero il quale ha semple
foglie uerdi et quasi somiglia el
ginepro olia schopa et dilettasi
specialmente ne luoghi marini et ipcio sapel
la ramerino: Piatasi colle piante della madre
leuate dalle sue radici: acco co irami in terra
fitti in q mesi ne gli altre piante si pongono. Il
ramerino e caldo et secco ma il suo excessso
non si determina in grado le sue foglie et fio
ri sicofano auso di medicina et il suo fiore

Q. VINTO

si chiamantos. Onde illatrouare facto di q̃llo: diantos e chiamato. Onde q̃do si truoua la receptione di q̃sti fiori uisi debbono porre le sue foglie: i soi fiori alq̃to secati al sole si cōseruāo per tucto lāno & simil mēte le foglie p lo loro odore hāno uirtu di confortare & p la caldeza hanno uirtu di confortare & dissoluere: & hanno uirtu di mondificare & nectare & di consumare p la uirtu dela loro secheza & hāno uirtu diafforetica p la loro caldeza: Cōtro al tramortimēto & cōtro la cardiaca si dia il diātos cioe illatrouario suo cō uio. Anco si facia decoctiōe de soi fiori i uio & cota le uio si dia al p̃decto malato: cōtro alla infirmita delo stōaco & confortare la digestiōe fidia il diātos o si dia il uio della decoctiōe de fiori & del mastico: cōtro al dolore delle budella & dello stōaco p cagione di uentusita fidia il uio della sua decoctiōe & del comāno: & cōtro lanfermita del cierebro fidia la sua decoctiōe in uio: & lō fermo ricieua il susorno col capo coperto cōtro alla humidita delluola si gargareza laciato o il uino della sua decoctiōe: cōtro alla stranguria & disuria si facia ipiastro di fiori o al meno delle foglie cocte in uino. A mundificare lamatrici et ad aiutare la conceptione si dee fomentare lanatura della semina della acqua della sua decoctiōe. Ancora uisiponghono le donne e fiori dello ramerino cocti in olio.

Del rouo.

cap. l.

Rouo e noto assai & con fassi molto alle siepi peroche fa q̃lle forte spesso et pugnēti: ma per se solo nō e molto utile se non uisi mescola cō esso piante di certi altri arbori et altri pruni daiquali sia sostenuto: lequali sien si forti che nō si pieghino et nō riceua lesione dal rouo. Piātanfi colle sue piante leq̃li agieuoilmēte si trouono doue

icapī del rouo tocāo la terra ipochē quīu i incontinēte mettono le radice. Ancho si piantono co soi semi colti maturi et poi sechi et serbati fino al principio dela priaue ra et allora seminati i soi fructi sono le more leq̃li le semie et li faciulli māgiāo et anco per porci sono optimi: il rouo e caldo et seco secōdo che alcūi dicono. Ma constanti no dice che le sue cimme sono stitiche et che uagliano cōtro alle cotture et cōtro alle calde aposteme: onde pare che sia freddo et seco: cōtro ailrossor degli occhi si pestāo e soi turioni contuorlo duouo & giūtoui un poco di gruogo & si pongano sopra gli occhi cōtro acia scūa coctura si prēda cierra nuoua et mōda si struga et uisi agiunga olio rosato: et poi e fiori de soi turioni i maggiore quantita che laltre cose: cōtro a caldi apostemi uisi ponghino suso le folie delle sue sommitadi peste con lacq̃ rosata cōtro la dissinteria si faci cristeo del sugo de soi turioni con acq̃ dorzo mischiato: o si facia impiastro de soi turioni pesti cō al bume duouo cōacieto mischiato et si ponga sopra il pettignone et alle reni et se sia per uitio elle parti disopra si dia mangiare allonfermo lenti alquanto arrostito ouero arse in tucto nel suo sugo.

Del falcio.

cap. li.



Falcio e arbore noto ilq̃le si dileta in luochi arenosi ouero soluti et nō fica molto profonda mēte le sue barbe. piantasi sanza radicie optimamente se forata prima la terra con palo o con foraterra la pianta di dua anni aguzata nella pte disotto tagliata solamente dalle due parti fortemēte nel pertugio si calchi et il suo pertugio quasi insino al pari della terra sempia di sabiōe o di terra soluta. Sella terra doue si pianta sara cretosa poi uī si pongha sopra la terra. Ma se la terra doue si pianta e soluta: basta

se di quella medesima sempra il pertugio alla quale fara gran pro se uisi pone la terra d'atorno. Piantasi del mese d'octobre o di nouembre & di febbraio & meglio del mese di marzo: Alloro che essendo ancora sopral'alcio hara ricieuto il uerde sugo: et poi che faranno piatati del mese d'aprile et di maggio sene dee leuare cioche nasce nel pedale fuori chela parte di sopra et nel terzo o nel quarto anno si taglien tutti ughualmen: e sei piedi sopra terra: ma solamente sopra terra si formera el suo pedale producierebbe le pertiche maggiori et durerebbe piu tempo: peroche quello arbore ne rami e tanto piu abondeuole quanto piu proximano alla terra et e aconcio piu ha tagliare. ma se fussi in lucho agli animali disposto teme piu l'atorno rosura. iquali doueranno luno dall'altro essere lontani accioche se fussino troppo spessi per troppa ombra uccidono quelle cose che ne campi si seminano et le sue pertiche si tagliano di terzo in terzo anno. Gioe le scutelle allato al'alcio et le grosse tre o quattro dita rimosse da esso si ricidano ritonde & si tagli cioche fussi morto o seccho nel'alcio. Et non si faccia in esse le cauate lontane ma apoco apoco si spargon ughualmente per li lati tutti & in questo modo faranno le pertiche maggiore & dureranno piu tempo. Et nota che se in quello anno che non si tagliano si taglieranno iuimini piccioli et inutili quelli che rimarranno cresceranno piu: & questo e il modo di cultiuare: e l'alcio si si piantano per fare le pertiche. Ma qgli che p'legname & guernimeto di case si piantano. Si deono colla loro sommitate tagliati cienti ramuciegli i terra ficare & leuati uia i ramuciegli iquali passati due anni itorno le piante si trouono si procuri quanto puote il loro crescimento: Del legno del'alcio sodo si fanno le trauis & li arnesi delle case al

l'ai buone & de grossi si fanno assai catini. & coche & scodelle & taglieri & uaselli da uino: & di qgli che sono per loro uechiezza cauati si fanno copigli secchie mie et stais. Delle pertiche si fanno le uignie et anco conesse & couimini si fanno siepi et chiusure di corte et di porci et molte altre utili cose. Si come sono pareti ierriati et gratici & simiglianti cose. Questo arbore si cōfa aduso di medicina secondo la cortecchia & secondo le foglie & secondo i fiori incio che a uirtu cōstrectiua et cōsolatiua: Cōtro la dissenteria uale il sugo delle foglie dato abere. Cōtro l'ulcirationi delle budella facta per dissenteria si dia la poluere della sua cortecchia arsa in alchuno beueraggio. Anchora la poluere secondo diascoride data abere cō aceto ipiastrato cura e porri et le ueruche. Anco le foglie degli'alcii bagnate bene si deono pore d'intorno a colui il quale si sente grauatodi febre pche rasedono laere.

Della sauina.

cap. lii.



A sauina e arbore assai piccolo laquale ha sempre le folie uerdie et quasi simigliante al cipresso. Questo arbore assai acocia mente uiue in ogni loco et uolentieri per li huomini giardini e piantato et per li religiosi ne chiostri peroche posti intorno adesso spande i rami cōueniuolmente d'atorno: piantase corami a modo che del bosco diciemo fitti in terra. Questo arbore e caldo & secho nel terzo lucho le foglie delquale solamente sono medicinali: possonsi per dua anni serbare. Il uio della sua decoctione uale contro al dolore dello stomacho & delle budella. Ancho se si cociera in uino uale contra la stranguria & dissuria. Et impiastro contro la doglia del fianco peroche dia foretica & diuretica. Et la fomentatione che si fae dell'acqua della sua decoctione in uino uale chontro

Q VINTO

le predece cose. Et aco prouoca inestruui & ancora fori il fanciullo morto & posta collolio & posta disotto qlo medesimo adopera meglio. Vale contro latena sinen per cagion fredda se si quocie in acieto & i uino & lo in fermo riceua il fumo.

Del sambuco.

cap. liii.



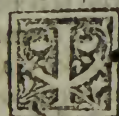
L sambuco e arbor noto il qle nasce nelle siepi & ageuolmente sapiglia piatato corami fitto nella terra del cui legno mezanamente grosso si fano gli archi & del piu grosso no nodoso si fano optimi strali:anco sene fano cannella datini: la sua uirtude e calda & secca nel secondo grado & la sua cortecia e medicinale principalmete & secundariamente le foglie et ifiori. Et ha uirtu diuretica atratiua et purgatiua contro la cotidiana factio prima il purgamento si dia innaxi lora della cessione il uino de la cortecia del sambuco dimezo: Item il sugo del sambuco solo con mele uccide il o brichi. A prouocare inestruui il sugo delle sue cortecie pesarigeturo delle sue folie si faccia ipiastro. Et il fomento facto dela decoctione dele sue cortecie i acqua salsa fa discessiare le siation de piedi et il dolore delle pi di fori.

Del seco moro. cap. liiii.



L seco moro e un piccolo arbore simigliante qsi al sanguinio qto alla forma delleguo il qle produce bellissime uerge et la sua bucia e bellissima et si acosta si forte al suo legno che sene fanno assai belle maniche di coltelli et nasciene boschi presso alla lpi et fa ifoi fructi come piccole auellane i qli semati uascono.

Del sanguinio. cap. lv.



L sanguinio simigliatemet e arbore piccolo il qle nasce molto nelle siepi et qle fa speffe et et folte molto ma no ha spine et produce bellissime et sode uerge dele

quali si fanno breucie gli da pigliare gli cegli colla cocouegia et uimine necessarie a tessere le tele.

Del pruno albo.

cap. lvi.



L pruno albo e arbore assai piccolo il qle e optio ple siepi po che molto acute le spine et non pollula ne le radice per li campi et in se ricieue optimamente per inuestamento il nespolo el pero et il melo ageuolmente in essi sapiglione ma non possono a debito crescimento peruere per la disaguaglianza della loro grandezza: il suo legno e bianco et sodo et pero e bono da fare bossoli et chuchiai. et si pianta delle piccole piante le quali si truouono ne pedali delle madri nate poco sotterra le quali p dussoro sotto la cortecia della terra alcune piccole radice. Ouero di quelle piante le quali si truouono in grande quantita nelle reni nate ne lochi delle uale alle quali ifimucelli hauranno ifemi menati. Possi ancora de decti semi dopo la uendemia colti fare semenzaio ne lochi arenosi et solui et quin di dopo duanni alle siepi aconciamente traspolli: questo arbore e freddo et secco nel primo grado et la sua decoctione e utile alle giunture et alla podogra et e utile a molificare lo stomaco.

Della spina giudaica.

cap. lvii.



L spina giudaica e migliore di tutte le spine per siepi pero che in ciascuna foglia ha dua spine una diritta grande & acutissima & una altra piccola & ritorta la qual col la sua pollulatione fa la siepe folta & spessa & de semi dopo la uendemia colti i qli sono si come piccole auellane in una renicha ouero guscio ritondo a modo dun danaio fortemente adecti gusci acostante si possono fare semenzaio del mese di nouembre accioche habbia copia dele sue piante.

LIBRO

Delaspina ceruina.

cap. lviij.

S Pina ceruina nō si cō fa molto alle siepi peroche non e bene spinosa madessa si fanno optimi pali per le uigne iquali durono lungo tempo sotto terra.

Delia scopa.

cap. lviii.

L Ascopa e arbucello molto piccolo quasi simigliante al ginepro lacui radice e ritonda & si dura che di quella si fāno optimi nappi quando si troua bene soda.

De tamarisco.

cap. lx.

Tamarisco decto tamerigie e arbor seco & caldo nel secōdo grado il uio della sua decotiōe uale alla opilatione della milza & dissolue la stranguria & a quello medesimo uale abere spesso con uasello del suo legno. & le sue cortecie sono di maggiore efficacia che le foglie.

Dellolmo.

cap. lxi.

Olmo e arbore noto ilqual possotene ogni aere: & acioche sapigli & cresca optimamente desidera terra grassa & non schisa: Terra cretosa non soluta: piantonfi cō piccole piante lequali si truono con molte radici & ageuolmente saprende: q̄sto arbore e optimo per le uite che sordinano a darbusco acioche salghin sopresse: del suo legno si fāno le trauī & altro legname pelle case aduegna che non duri nesseslūgamente: Anco sene fannō mazzi da fendere legne & alstringere iuaselli del uino pero che tenacie & nō si fede ageuolmente il suo legno: āco sene fāno forche & forconi & assai cōueneuolmente tuote le cose che richie gono tēacitate & fermeza & che più tosto si pieghino che si spezio o si scēdio & le sue folie sono opt̄e per li buoi.

Del uinco.

cap. lxii.



Luinco e arbore noto ilquale si piāta cōe il salcio poche giudica dūa natura & ipero cōueniētemēte sinneita i esso & di q̄sti alcūo pducie uerghe nere & alcūe gialle & alcūo rosse. Anco q̄sta che i loco caldo & magro & seco nascie pducie piu forte uerghe & q̄lla che nelōbre & i lochi acquosi o molto grassli le fa mēo forti. Ancho e unaltra specie digiūchi q̄li sono optimi p litini & p le botti poche producie le sue uerghe lūghe & sāza rami & grosse nella sommitade & molto tēaci: & questo ageuolmente mette leradice & saprende. Se delle sue uerghe si fanno pezi lunghi dua sommessi & sisichino i terra lasciatone sopra terra solamente dua dita: iquali dinuono tempo debono piu alto salire impeda le & di questi ancora si fa optimo uinche: to se in luocho soluto si piantano lundalaltro partito per spatio dun piede alquale si doura ognianno tagliare.

Del iudetto.

cap. lxiii.

Iudetto e arbore noto ilquale non diuēta grāde & si dileta in loco paludoso & acquoso del q̄le si fāno p le uigne conueniēte uoli pali & che più durano sopra terra chī pali del frassino & del salcio & dellolmo.

Del suero.

cap. lxiiii.

Lsuero e uno arbore che fa giande piu serotini che laquer cia: lacui cortecia e grossa legierī & optima p pianelle: la q̄le ogniterzo o quarto āno si lieua dal suo arbore & dicefi che rinascie: la qualcosa e cōtro lanatura della cortecia degli altri arbōri iquali dibuciatī si secano poche la cortecia e negli alberti cōe il cuoio e negli animalli delquale se alcuna parte sent taglia & rimoue nō ritorna nel suo stato medesimo: ma uirīmane margine grande & soza.

SEXTO

INCOMINCIA il libro sexto deli or-
ti & della natura & utilita cosi derbe ch si
seminano i quelli come dellaltre che i al-
tri luoghi senza industria naturalmente
nascono. capi. i.



A Douere trattare deli orti
& della idustria & culti-
uatione & di tute herbe
che per alimeto de lo hu-
mano corpo si semiano
In quelle diro ancora mis-
chiatamete secondo lordie del. a. b. c. di
quelle che senza misterio d'huomo della co-
mixtione delli alimenti in altri luoghi na-
scono lequale spesse uolte usiamo acioch
per la loro uirtu e corpi i alcuna infirmi-
ta schaduti alla prima sanita siriducano o
uero che inanzial chadimento sani si ser-
uio. Il conoscimeto di questo molto uti-
le fara a tutti: & maximamente alli habitati
nelle uisile doue la chopia dele medicie
non si ha.

Della uirtu dele herbe i comue. ca. ii.



Iciamo adunque che sol arbo-
re la perfecta natura della pia-
ta tocca & i quella lequalita di
elementali magiormete si par-
tono dalle excellentie lequali hano in quel-
li simplici elementi. Ma herbe & minuti se-
condo assai miore ragione predono la-
ragione & il nome della piata elle quali-
tadi elementali i quelle magiormete so-
no acute: & meo dalle excellentie delli se-
plici elementi partitisi: per laqualcosa an-
chora sono migliori & che dal primo ho-
more ingrassante itralmeno si partono
& non si lieuaio alte p la debil uirtu dille ai-
me uegetabili i quelle perch le sono piu
uicie alli elemeti per quello son piu uici-
ne alla materia: & qlla forma che uegete
uole anima meno uice i quelle & po son
piu efficaci a trasmutare e corpi & ipero

magiormete da te sono alle medicie che
altra cosa. Dico adunq si coe dice Alber-
to philosopho nobile che alchue qlita ha-
no da coponenti alchue dalla copositioe
& alcue dalle spetie secodo se dacopone-
te aere lo scaldare & nella frigidita in hui-
dire & seccare. Ma dalla copositioe ha-
no qste qualita di roete: & alcua uolta sot-
li e passati. Imperoche molte di qle se no
hano colori roeti iumido specialissimo
& freddo senza dubio qle cose che faco
itano arderebbono & icenderebbono: ql-
lo medesimo e della frigidita che se ro-
ta no fusse mortificharebe. Simelmete e
dello huido & seccho & alqto passio: ne il
secco passiarebe se non riceuessi soctilita
dallumido & aguzameto dal caldo: ella
retineza dal freddo & ritenimento dalla
specie. In uerita anno & operatioi molte
& mirabili si coe quello che co alcua uir-
tu purga la collera si coe laschamonea: &
che p alcua uirtu purga la fisma si coe leb-
bio. E altra la malincioia si coe lasena: &
cosi dellaltre: ma qste uirtu no hano dali
primi coponenti elementi ne da qlla co-
positione. Impeche la compositione no
da uirtu ma alla uirtu del coponente ella
da mo da opare ouero di patire. Ma son
qsti equalitadi da tutta la specie compo-
ste dalla uirtu celestiali & dalle uirtu della
aia no mai il chaldo purgerebbe ma piu
tosto consumerebbe non della uirtu ce-
lestiale si creasse qsta operatione si chome
nello intellecto passato sono forme pse
& moueti el corpo suo nel chui sono itel-
lecto & nellestimatioe delli aiali son for-
me ch muouono gli aiali. Cosi sono for-
mi damotori delli orbi cioe de cieli p fi-
gure delle stelle discorse generali che so-
no forme moueti. Anchora p se medesi-
me ad alcue cose alleqli le qualita elem-
tali p quel mo in uno mo muouono per

A

sperimento sappia la forma della femina
 p lo intellecto itate muouere alluxuria p
 se medesima: Et qlla asse muoue i corpo
 gli strumeti e membri p liquali ad opera
 la luxuria. Et similmete la forma della ar
 te p se medesima muoue & adomada gli
 strumeti al suo fine. Et secondo qsto mo
 piu efficaci sono imotori delle citadi mo
 ueti le forme a muouere o uero discorre
 alle sue materie leqli muouono p moui
 meto di stelle & del cielo che sia laia a in
 fluere cotali forme al corpo a se cõgiun
 to. Inuerita qte forme cõtinenti le mate
 rie delle cose da generare e da corrumpere
 cõ molti effecti si prouaõ & cõpiante.
 Impo che molti effecti sono di pietre e
 di piãte iqli p spimento simprẽdono i ql
 li neqli itudião imagici: & p qlli marau
 gliose cose adoperano e qti operatiõ i so
 no leqli ne di cõposti elemeti ne di com
 positione sua secõdo se. Ma sono delle
 forme secõdo che influxe sono cioe di
 scorse dallintellectuali exparite substãie.
 Anchora iuerita da sapere e che la mate
 ria niẽte adopera p se ma in ogni cosa p
 patiscie & nõ son se nõ tre formalmente
 nelle piãte le forme iuerita che sono i lo
 ro: o elle sono cõpressiõali o elle sono ce
 lestiale o aiali danima uegetabile laqle in
 loro. E la forma iuerita della cõplessiõe
 e i loro assoluta inuerita & si cõe il caldo
 & il freddo lumidita & secchezza & qte as
 solute forme si uariano maximamete se
 cõdo due cose che sono nelle piãte delle
 qli luno e delli elemeti cõponenti la qua
 lita secõdo lauerto impo che in una piu
 di calore & nell'altra piu di freddeza. Ma
 laltro p che si uaria qsta forma in adopa
 re & la natura del luogo nelqle cresci. Le
 piãte inuerita hanno qlita de luoghi neli
 qli crescono & secõdo le diuersita si uaria
 loperatione delle qualita delle piãte. Le pi

ante inuerita isino alle radici alla terra sa
 costano & hãno piu della qualita delluo
 go che tute le altre cose che sono muteuo
 li alluogo alluogo auegna che siano secõ
 do illuogo immobile ma in peritao le dure
 nõ succieti li omori delluoghi. Et iperho
 nõ tanto qto le piante acqstano proprie
 ta de luoghi & qle anchora che morbi
 de sono primamete e maximamete lher
 be & succiano il nudameto suo delluogi
 si cõe da alchuno uentre: cõperatiue qte
 anchora qlita & aguzansi & spezãsi. Il ca
 lore si sotiglia p signioreggiamento del
 seccho. Spezasi & ipigriscie dalla hũdi
 ta dellacq e quindi si fa che alchua uolta
 due piãte hanno due caldeze iqli secon
 do la essen:ia & nientedimẽo disguaglia
 tamete adopano secõdo qlla. Impo che
 la caldeza delluna aguta e dell'altra rotta:
 & nõne anchora si fa chelluna adopa in
 pfodo e l'altra piu forte nella supficie ql
 la iuerita che infotile humido piu forte
 passa nel profondo & quello saccoستا. In
 qlla si raggiunga la ueritade e che saccoستا
 al grosso del secco forse maggiore & niẽ
 tedimẽno nõ agiungie se nõ alla superf
 cie impo che passare nõ po la grossa sec
 cheza sua & i qsto modo anchora il fred
 do e aguagliato o uero comperato al sec
 cho & humido. Impho che auegna che
 ogni qualita operatiua si fortifichi i gros
 sa substãia: poi che lara riceuuta. Ma im
 pertanto quella grossezza sua impedisce
 il passare & impero meno adopera in al
 tra chella minore o uero lauguali & i sub
 stantia sotile auegna che per la uentura
 maggior sia che l'altra che i substãia gros
 sa ma impertanto non acompiera lopera
 ratione sua impero che euaporra cõ sot
 tile humido nelquale e inanti che com
 pia loperatione sua. Ma le secche piu tẽ
 po adopera impero che entraranno in

SEXTO

Substantia grossa qlla qualita actiua.

De gli orti & cultiuatione loro incom-
mune. capitulo. ii.



On' gienerale sermoe degli orti parlante dico prima che laere desiderano libero e temperato ouero al temperato p simano che si manifesta. Impero che tepo e luoghi di troppa caldeza o uero seccheza temono. E in quegli lherbe a lulti ma ardita peruengono se alhora da mol te pioe ouero da bagnamento saluto. E simelmente ueggiamo che iluoghi e tempi mortificanti sostenere non posso no. Anchora uegião che neluoghi ombrosi diniuna ouero poca utilita permã gono & la terra desiderano meza asciuta & humida piu tosto che seccha. La ter ra creta inuerita & largilia sono alli orti & alhoru cultiuatori molte nimiche & lherbe nela troppa asciuta terra poste nel principio della primavera optimamente si producono. Ma lastate si secchano. Anchora il bagnato essere desidera che sopra se riuo habbia per loquale si pos sa per conuenienti folchi quando biso gno fara in bagnare. Che se questo auc re non puote habbia in se una piscia o uero fonte iluogo diriuo succeda. Et se niuno di questi habbiamo se si puo fac ciansi fosse molto piccole per loro nelleq li lomore delle pioe in alchuno luogo tempo si ritenga. Onde Palladio nobil mente disse che lorto che al cielo humile soggiacie & di fontano honore: percot so proximano & che libero sia. E una disciplina di seminare richiegga. An che richiede la terra grassa & impero nel la piu alta parte sua letame sempre habia il cui sugho quello da se seconda. E di

quello una uolta ognanno se defena ab ondantia catuno spatio delli orti singraf si in quel tempo che seminare o uero pia tare si debbono. Sia anchora loro alla ca sa proximã ma il sito sia dilungi dalaia impero che la poluere della paglia le fo glie delle herbe fora & seccha & allo per nemicha. La uenturosa postura e quella allaqual lieumentemente inchinata una piane za il corso dellacqua discorrente p li spa titi spartiti discorra se delli fa copia della terra alliorti disposta le parte sue cosi so no da diuidere. acio che quelle nelleqli lautumno si semina nel tempo del inuer no si passirano. Et quelle che affermi nel la primavera compiereno nel tempo del lautumno le dobbiamo cauare & cosi lu na e laltra pascinatione si ricuoca per be neficio del caldo & del sole. Ma ne luo ghi humidi da seminare nella primaue ra utile fara. Appresso alla fine di nouẽ bre molti folchi imprimierii: concaui ne quali discorra il superchio humore nel tempo de farchiare acio che piu matu ro cotale luogo alhora ifolchi ripieni de semi siritempia. Ma se mancanza di terra sabbia in qualunque tepo dellanno la terra itra hũidita e seccita si troua igua li pastinare si pote icontancte seminare Ma se optimamete fara ingrassata quel le che lauorare saranno maggiore riceue ranno acrescimento. Ma il pascino si fa cia pfodo. La pria uolta grosso cõ uãga & sopra la terra letame si spanda: & poi colli marõ i acora minutamente si pastini & qto fare si po illetame si mischino & i poluere si riducano. Ma qdo da semina re fara cõ una fune si facciano aie qsi due piedi ampie & lunghe qto uorrai sopra leqli sacconciera il seme & collo rattello si coprirà. E falcua cosa di terra dura ne la superficie fara rimasa si siritit et laie dele

A ii

LIBRO

tame di sopra si cuoprao & maximamē
te q̄do si fa sarchiamēto uernale ingraf-
fa iuerita la terra: & il seme dal freddo di
fende. Erbe iuerita Latughe Bietole Bor-
rana el altre che nelluogo doue si fa il se-
minario p̄fecto: erano di uelte q̄do si fa
il pastino utilmēte si piātano ap̄fso a sol
chi acio che senabia la gresima sequēte e
non farāno nocimēto al semenzaio & di
q̄lle potrai q̄te uorai al seme produrre ser-
bare. Puossi anchora nelli orti sarchiamē
to de piu herbe fare tutto il tēpo dellāno
nel q̄l laria o uero landustria dellhuomo
si trouano equali iuerita dalla quali-
ta nō troppo partēdosi: ma principalmē-
te & speciale sarchagiōe, e una uernale ch
si fa del mese di febraro o uero di mar-
zo l'altra autūnale che si fa del mese di se-
ptēbre o uero de octobre in tal mō che
neluoghi freddi lautumnale sarchiatura
piu matura cioe piu tardi si faccia la fred-
da. Ma nelle caldi regiōi lautumnale piu
tardi fare si puote & lauernale piu matu-
ra. Ma q̄sto p̄ cierto sappi che ne tēperati
luoghi & ne caldi il sarchiamēto di uer-
no migliore si truoua se facta fara ī fine
di nouēbre: o uero nel p̄cipio di dicem-
bre ch se del mese di febraro o di marzo
si faccia auēgnia che ināzi allo auenimēto
di febraro i semi non nascano: che molto
piu maturamēte lherbe p la q̄resima sau-
ranno & iporri & le cipolle piu tosto se
potranno trāslatate. E possonsi iuerita aco-
modeuelmēte seminare lherbe assēpate &
mischiare ipero che semischiata mēte si se-
minino q̄do farāno cresciute si diuelgāo
q̄lle che farāno da trāsporre. Si cōe cau-
li porri & le cipole & di q̄ste q̄lle che trās-
porre nō si debono pria si lieuinio cōe le
altre bici & le spinaci che nō durano neli
orti & p̄tossimolo & santoreggia & alcūi
cauoli c latughe & finochio & altre leq̄li

catua accimuneuole radeza ridotta si far-
chiaranno acioche adouuto compimēto
uengano. Et lherbe iuerita che trāspina-
tare nō si douranno rade da seminare so-
no: ma q̄lle che si trāsponghono īspesse
sono da seminare. Et e da notare che cola
doue piātare si debbono iporri cipolli &
cauoli fagioli miglio paizo zuche mel-
loni cocumari cedriuoli si possōno del
mese di decēbre gienaro & febraro semi-
nare. Tutte lherbe che ssi cōsumano oue-
ro si transpiātano ianci alla piātagiōe del-
le p̄fecte: si cōe sono spinaci latughe ca-
uoli porrine & cipolle e tutte altre simili
da guardare e: anchora che īsemi che si
spargono nō sieno corrotti. Et ipero da e-
legiere sono q̄lli che farina dētro hanno
biācha & ch magiormēte farāno pefansi
& grassi & grossi & che ne piu di q̄lli sie-
no tali che nō auanzino leta duno anno.
Ma ipertanto spesse uolte aduiene che ī-
semi q̄ntunche buoni sieno se seminati
farāno nō nascano p alcūa malitia de cor-
pi celesti ipedita. Et īperio utile īspesse
uolte si troua auersi īsieme semiarli acio
chel tēpo adalchuno de semi contrario al
tuto la terra ignuda auēgnia. Ancora ch
le piāte itra loro simpediscāo si cōe diso-
pra puato nellibro secōdo. Ma lherbe il
piu delle uolte ueghiamo cōmodeuolmē-
te īsieme nasciere & uiuere si cōe aperta-
mēte si manifesta ne prati & ī altri luoghī
nei q̄li diuerse īsieme herbe & rade uolte
solamēte duna generatiōe la natura mo-
uimēto pduce laq̄le seguitare possiamo
ī cotali si cōe guida & ch di tute lherbe
optima sarchiatura: e q̄do la luna fara ī
crescimento p la ragiōe che disopra dissi
nel libro secōdo. E spesse uolte aduiene
che nō sia utile il sarchiare ch se si fa quan-
do p̄cieda ī difecto. Lherbe si trāspōn-
gono ī terra ben pastinata col palo facte

il foro: ouero laie p se ouero molte di ql
la intorno allaie dellherbe che uguale sa
ráo semiare. ~~Ma~~ traspiatameto iuerita si fa
qsi ditutte herbe fuori che de spinaci &
trebici aneti i ogni tēpo nelquale le pian
te alquanto saráo cresciute & la terra nō
sara tropo secha auengia nō sia molle si
cōe molti richieggino fussi iuerita il tra
piatate aciochel sapore dellherbe in me
glio si cōmuti & dimeltichissi & che ql
le che troppo spesse nate saráo se rade si
pongáo che sarchiare si possáo & perue
nire al douuto acrescimeto. Et non: e ne
cessario nel trasporre fermar leradici: ma
i alchune utili: e datagliare lasōmita del
le radici si cōe neltractato di catuna si ma
nifestare aptemete. Sarchiōsei qte uolte
lherbe nociue nascono tra loro che costi
col sarchio cōe commáo optiamete si tol
gono acioche alle migliori. Erbe nō ru
bino il nutrímēto fassi ácora sarchiamē
to quáo p lo peso della terra: ouero del
lacque speffamete & delli ádāti cōculca
tione la terra fara tropo assodata. Ma q
sto sapi che quáo llaterra e molle non si
ochi. ma se fara tropo secha aduegna ch
la terra muouere nō si possa lherbe nien
tedímēto col sarchieto siricidano. La ql
cosa molto fara pro agliorti. Auēgono a
gliorti qsti nocimēti alcūa uolta lanecessi
tade noi cōstrignie orto fare i terra mol
to soda & cretosa allaqla molto falprode
se sabbiōe ui simischi: ouero moltitudie
di letame & la terra speffamete si moua.
Et alcuna uolta e si soluta cibē asciuta ch
lomore riceuuto agieuolmete si solue &
lorto nel tēpo della state molto si secha al
qla fa pde se gli si mischi letame & creta
sella nō si po agieuolmete ibagnare. oue
ro che láfuntōe celestiale lōga longo tem
po siniega. Ma se lorto e tropo acquoso
a grā fossati siniega & p lorto si facciano

ache tali che lomore acquoso supchietto
le discorra alle pti streme. Ma fara tropo
secho & arido di fosse nō si cinga. ipero
che alorto saducono gliomori & alte due
piedi si pastini. Così lacoltiuatiōe schifa
la secheza & nel tēpo del gráde caldo fin
bagni & piatate piccole sadōbri & nel uer
no freddo si cuopráo lenuoue semēti ac
cioche dal supchio freddo qlle che lauo
ratē saráo si corrūpano cōtra lanebbia &
rubigine lapaglia & purgamēti i piu lo
ghi per lorto disposta insieme tuta quan
do la nebbia uedrai durare ardi. Cōtra
lolumache siēo rachoglitōri che qlle del
lorto rimuouáo. Cōtro alle formiche si
háo nellorto foro ilquor della coccoueg
gia: al foro si pōga si cōe Palladio dicie o
uero conorigano & golfotriti il forame
ēpi. Se difori uēgono itorno allospatio
dellorto cō cienere o uero di biácheza di
creta cigniamo e se farai una linea dolio
nō ardiráo dētrare ifino a tato che sia se
cho. Ma qsto e malageuole ma fara utile
qsto fare itorno allarbore chaleformiche
Cōtro alle ruche Isēmi che daseminare
sono di sugo disoperauiuolo simbagni
no ouero dal sangue dele eruche: ouero p
mão de faciugli si colgáo & uccidasi quā
do lorto molestáo. Ilciecie e tralmiuto p
molte cose daseminare aciochel minuto
ifetteuoli aiali nō genera in'chuoio di te
stuggine tuti isēmi che spgiere dei secha
ouero metta i piu loghi & maxiamete in
tra cauoli semina. Cōtro a itopi & talpe
fa p nelliorti masuete & dimeltiche don
nole. Adlūi iforami loro cō creta & chon
sugo di cocomeri saluatichi ēpieno & al
chuni ilforo cōpastini infino alla terra so
da tōlgono & poi pōgono acqua nei fo
rami. in terra soda existēte laiale uccido
no & ancora ogni seme degliorti ouero
de cāpi si portáo da ogni mali & nocie

A iii

LIBRO

uoliaiali ouero cose cōtrafatte sãza tocca
mēto si seruão se del sugo delle triti radi
ci de cocomori saluatichi dinãzi simaci
erio. Lerbe si colgono p locibo alcũe di
q̃lle ricise colcoltello un poco sopra ter
ra & di molte solo le foglie si colgono le
q̃li adouto crescimēto puẽgono si come
Bietola schiarea borrana p̃tosemolo &
icauoli seruãsi. Ma nel uerno icauoli al
tuto si ricidão. Ancora i tute q̃ste cose fo
ri che nel p̃tosemolo & finochio & sal
uia & alcũe altre se ispesse uolte lostipi
te q̃do nato sara ouero cresciera si tolga
piu lũgo tẽpo uerde sãza seme saura. ma
p medicie si cōuene: cogliere poi che co
micião hauer iterra q̃tita laq̃le debono i
anzi che del fiore si uarii il colore & ca
gião. Ma isemi si colgono poi che illoro
termio e fitto & sechãsi dalloro la crude
za & lacquositate. Le somita delle radi
ci mãchão & q̃do e il cadimēto delle fo
glie ifiori cogliere si uogliono. Cōuiesi
dopo laprimēto itero i anzi che si disfa
cia & caggia. Matura lerba coglier si de
quãdo alla sua itegrita puiene: & ifructi
sono da coglier poi che finiscie il compi
mētoloro & inãzi che siano achadere ap
parechiati. & tute cose che si colgono al
discrescier de la luna migliori sũ & piu
daserbare che si colgono nel suo acresci
mēto. E simigliãtẽte tute cose che si col
gono i chiaro ariã migliori sono che q̃l
le che si colgono i dispositiõe hũidita da
ria & pssimão apioua. Ele saluatiche in
ueritate son piu forti che le dimestiche
& dimiore q̃tita secõdo che piu uolte ad
uiene achil pua & dole saluatiche q̃lle de
mõti & q̃lle il chui loghi sono uetosi &
piu alti son piu forti. Et q̃lle il chui co
lore sara piu tito & il sapor piu apparẽte
& lodor piu forte sarão piu poteti i sua
generatiõe. Ancora sapi chela uirtu del

lerbe sa deboliscie i due o i tre añi al piu.
Lerbe & fiori & semi da seruare sono i
loghi sechi & obscuri. & i sacchi o i uasi
cōstretti meglio si seruão acioche lodore
& la uirtu nõ si parta & spetialmẽte ifio
ri. Ma leradici meglio i sottile rãa si ser
uão. Selle nõ son radici che sechate si ser
uino leq̃li similmente i loco schuro me
glia si fuerão: Ma isemi de porri & cipol
le meglio ch altrimti ne soi ghufci si ser
uano. Dellaglio. ca. iiii.



Aglio del mese di nouẽbre
optiamẽte si piãta i terra max
imẽte bianca cauata & sotto
mossa sãza letame aduegnia che in altra
terra estercoreta puẽga ma semiare si po
del mese di settẽbre & doctobre & opti
mamẽte difebraio & di marzo & i loghi
caldi del mese di decẽbre & se si lasci nel
a terra q̃do maturi sono rinouãsi le loro
ladici & foglie fãno & seme nel sequẽte
anno che seminar si po & agli pducono
piãtãsi i cãpi un palmo distanti. Anche si
possono i cãpi derbe due o tre schiere in
catuna dasarchiare sono spesso accioche
meglio iloro capi creschão. Se bene ca
pitato fare louorraui doue cominciera il
suo stipito anasciere dalla lungi calca &
cosi il sugo tornera alui. Colgosi q̃do ilo
ro stipiti sostenere nõ si possono: nel mã
chare della lũa & chiaro aere si dicie che
si semão la lũa sotto terra posta: & sotte
ra la lũa stãte si diuelgão sarão sãza malo
dore. Ancora nella paglia posti: ouero al
fumo appichati durerão. Laglio e caldo
& seco nel mezo dalq̃to grado. Virtũ ha
di cõsumare & dissoluere & discaciare
il uelẽo. Cõtro al morso de uelẽosi aniali
togli gliagli & tritagli & ipiastragli. Il su
go acora dẽtro riceuuto & disciãcia il ue
lẽo ode utriacha e detto de uilliãt. Cõtra
i uermi p̃redi agi & un poco di pepe di p

SEXTO

tos emoli fugo di menta & acieto & fa a mō di salsa & itigniui dētro il pane: o la carne. Ad aprire le uie del fegato & del lorinare gli adamēti faciati falfamēto cō uio & cō fugo derbe dūretiche & diasi al patiēte. Contro la straguria & dolore di sia cho toglia agli & chuogli i uino & olio & fane ipiastro & iponi al petigniōe & itor no alla uerga & a luoghi dolorosi. Laglio allauista nociē ipoche disecha & au to il corpo nociē se oltre a mō si prēda i poche gienera lepra & apoplefia māia & molte altre cose. Autēna ācora dicie che laglio cotto chiarifica lauocie el gorgo zule. Il fac diee che dāno poco nutrīmēto & sono nociui a collerici & a coloro chā no calore naturale a freddi & hūidi naturalmente lurina prouocano & il uētre inhumidifcono. Et a secchi di natura il contrario fanno. Ma uogliendo del ca lore loro il nōcimento schifare quei les sino & condifcono conacieto.

L Della trebicie. ca. iiii. A trebicie si semia del mese di febraio & di marzo & da prile & tuti altri mesi ifino al lautūno se si po iaffiare & dalcūi si semia del mese di dicēbre bē cultiuata & letami nata & meglio si pducie: serado fara semiato possi semiare p se i su aie & ifieme cō altre herbe & sēp rōperfi desidera cō fero ipoche pullulare non ciessa. Spesse uolte āche iaffiarsi desidera se tēpo fara di grāde secheza. Il semī soi p qtro āni serbare si possono. Latrebicie e freda i secō do grado: humida i secōdo. Poco nutri ca & il suo liquore e aquoso & tosto fica cia & ipo e del uentre solutiua ipiastata sopra caldo appostema icōtinēte rāfreda & sana. Il seme suo mōdificatiuo & colla tiuo: e utile alla icritia habiente la gle na fcha da oppillatiōe del fegato se di qlo

due dramme con mele & acqua calda in beueragio data prouoca molto il colleri co uomito.



Dellanicie.

cap. v.

Anicie desidera la terra bē pa stinata & grassa & opūamēte si pducie se cōbagniare saiu ti & cō letaue semiasi del mese di febra io & di marzo p se & con altre herbe & il seme suo apichato p tre āni dura. Lāicie e caldo & seco i secōdo grado p altro no me e detto comio ouero finochio. E del seme suo dozerbe ch p simile nōe e chia mato. Virtū ha di dissoluerē & di cōstā re. Possi serbare p qtro āni i molta effica cia: qdo si laua la facia dellacq sua chiara fica quella: & similmente aprēdere di ql lo & usarlo cō misura. Imperoche tropo po uso suo la facia ingialla. Cōtra la uē tustita & indigestione e acietosa & ueta tiōi deasi il uino della decotione dellani cie di finochio & masticie: ouero la polue re di questi in cibi aggiunto poluere di ciennamo & il dolore dellintestini p fre deza mitiga. Contro al uitio della matri ce di freddeza uale la decotione sua con trefola magna. Contra loppilatione del fegato diasi la dechotione sua con altre herbe diuretiche. Contra il dolore di p cossa & maximamente della facia intor no agli occhi tritici con comino & mischi si conciera scaldata adacrescimēto dela cte et disperma uale la poluere sua presa in cibo et in beueraggio et questa aopa aprendo le uie della cte et dello sperma p suo calore.



Dellaneto.

cap. vi.

Aneto desidera cōmūe terra dell'iorti et semiasi del mese di febraio o di marzo di settembre o do ctobre et i loghi hūidi et ācora del mese di dicēbre p se et cō altre herbe ogi stato

A iiii

LIBRO

del cielo sostiene. Ma del piu tiepido si-
ralliegra. Radissimo si semini & inaffi-
si se nō pioe. Alchūi i semi suoi non ri-
cuoprono pēsando che niuno uciello sia
tocho. Laneto caldo & seccho e i secōdo
grado et il suo seme pric palante si cōuie-
ne i medecina. Secōdamēte la radice re-
ciēte ipero che seccha nō e d'alchūa utili-
ta. Il seme p'tre anni si puo seruare: me-
glio e se catuno anno si rinuoua. La de-
cotiōe dellerba & del seme uale alla strā-
guria & alla diffuria et illacte acrescie cō-
tro al dolore della matricie. Vn fascieto
daneto bollano i uino et facciane impia-
stro. Il seme p'tre anni si puo seruare: me-
glio e se catuno anno si rinnoua. La de-
cotiōe dellerba et del seme uale alla strā-
guria et alla diffuria et illacte acrescie cō-
tro al dolore della matricie. Vn fascieto
daneto bollano i uino et facciane impia-
stro. Il seme suo lauētusita lenfiature et o-
gni tumore dissoluere et simelmēte ira-
mi suoi. Et il seme il uētre della putredi-
ne delli hūori mōdifica. Ae anchora p-
pria dispegniere il singhiozo diripiēo
facto che susi caldo et seccho et i tre gra-
do et uale cōtro auulneri ipuzoliti et di-
lunghi tēpi nella uerga nati. Auicena di-
ce che la cōtinuanza del mangiare lane-
to adeboliscie la uista.

Dellappio.

capitolo. vii.

L Appio del mese di febraro o
di marzo o d'aprile et di mag-
gio si puo seminare et doue
si semina molto multiplica i-
torno: ma i suoi piu uechi semi piu tosto
nascono et inoueli piu tardi dellappio al-
tro e domestico et altro e saluatico el di
mestico altro e dorto et altro d'acqua.

Quello che nelliorti nasce' caldo e
nel pricipio del terzo grado et secho nel
mezo. et ipero cotto et crudo amangiare

dato loppilatiōe ap' lorina puoca el uen-
tre strignie et ha pprieta di far constipatio-
ne de mēbri et di fare uia agli omori et
qlli allo stomacho alla uulua et capo attra-
re oñ nocie alliepiletici et alle pgniantiet
iluomito iducie il uio della decotiōe sua
le doglie del uētre facte p uctofita cōstri-
gnie. Il seme e di maggiore efficacia. Se
cōdamēte la radice tertio herbe. Lacq̃tico
e detto ranino impo che nellacq̃ nasce
doue lerane dimorāo ouero po che alle
reni fa p un poco e caldo oñ piu digesti-
bile e a caldi di natura conuenienti: et ipia-
stro facto di q̃sto cō midolla di pae sopra
lo stomaco il suo ardore mitiga. Il salua-
tico e detto appio riso pho che purga il
maliconico hūore p la cui abūdācia la tri-
stitia si genera. Lappio riso i uino o i acq̃
di cotto dissolue: suffumicatiōe di lui fa-
cta i mestruu puoca ouero il sugo suo sot-
toposto: et nota che lappio riso p bocca
prendere non si dee impo che in alchuni
luoghi uiolentissimo e intanto che chesse
ne prende e cagione di morte.

Dellassentio.

capi. viii.

L Assentio caldo e i prio grado
et seccho i secōdo et e d'tto ha-
uer due uirtude cōtrarie cioe
purgatiua et constrettiua. La
pria p caldeza et amaritudie. La secōda
p la grosseza et peticita di substātia: onde
nō e da dare se la mīria nō e digesta des-
cogliere ap' so a mezo maggio & allom-
bra seccharlo. Cōtra i uermi ch stāno nel
li piu ifimi intestini diascō poluere di ciē-
turia ouero di pscaria ouero di noccioli
di pesche: ouero delle foglie: a mestruu p
uocare pōgasi nella natura delle semie il
sugo suo o facciasi soppositorio di q̃llo:
& d'apio & artemisia cotte i olio: cōtra le
brieta diasi il sugo suo cō mele. Cōtra la
suffocatiōe p funghi diasi lo sugo suo cō

SEXTO

acieto & acq̃ calda. Alla durezza della milza lassentio cotto facciasene ipiastro. Cōtra al dolore & liuidore demēbri p̃ p̃cos se cō sugo d'assentio & poluere di comino & mele facciasi ipiastro. Cōtro aiuer mī de gliorechi stillisi il sugo suo beuuto la uista chiarificha & alli occhi toltolarof seza el pāno rimuoue illibri & pāni dato pi & datignuole securi rēde & lōchrisito & le carne da corrutione. }

Dell'artemisia.

capitu. viiii.

Artemisia ch̃ p̃ altro nōe e de ta mīe dellerbe calda & secca e in terzo grado le foglie sue maggiormente colla radice si cōuēgono i medicina e uerde piũ seche uale cōtra la sterelita chessi fa p̃ freddeza. Ma se fusse p̃ caldeza piũ nocierbe che assai auedere sene puote p̃ la cōplexione della femia sella e magra o grassa diassi dūq̃ la poluere sua cō la poluere della bi storta & nuocie moscada cō mele cōfeta ta ouero scioppo simplice i mō di lattuario. Anch̃ simbagni i acq̃ nella q̃le cotta sia l'artemisia ouero di cotale acq̃ simbagni la natura ouero di q̃lla & doglio comūe si faccia suppositorio. Amestruui puocar facciasi suppositorio dī sugo suo Cōtra pōdīp̃ fredda cagiōe il patiente ricieua il fumo suo. Il pāno & l'erba scalda ta sopra la pietra posta segga sopressa.

De Aristologia.

capitu. x.

Aristologia e di due mainere lūga & ritōda & catuna e calda & secca i secōdo grado & alcūi dicono ch̃ e secca i terzo. La radice piũ ch̃ le foglie si cōuiene in medicina. La radice si coglie nell'autūno & seccata p̃ due anni si puote seruare i molta efficacia. Le foglie cōfiori uirtude hāno alelisso & di cōsumare & di caccia re il ueleno & seruare si possōno p̃ due

anni. Cōtro al ueleno & morso de uelenosi aiali diasi la poluere sua cō sugo di mēta la poluere sua la carne cōrode i uul nere & i fistola. Achaciare il fero morto cuocasi i uino & olio la radice sua & facciasi i bagniamēto app̃sso al femure. La poluere cō acieto mischiata la cotēna da puza & schabbia optimamēte mōdifica Alberto dice che a mirabile uirtu i atrare spine & altre cose fiete nella carne q̃l me desimo dici ancora Auicena. Anche dice che mōdifica ogni bruttura delli ore chi & cōforta ludire q̃do si pone i q̃lla cō melle & ciessa la puza se figienerase i q̃lla. Et se sunga sopra la milza con acieto molto fa pro & la ritonda e piũ forte. }

Della bruotina.

cap. xi.

Abruotio e erba calda & hūi da i priog̃rado sotigliatiua & apritiua molto schisa la cōtra tiōe delle mīe a mēbri. Anch̃ speza la pietra nellerēi & puoca imestruui sedēdo nella sua decotiōe & fa p̃ allulcie ratiōi sue. Caccia fuori la secōda el feto & fa p̃ alloragunamēto della bocca della matricie & ap̃ q̃lla & alla durezza sua be uuto e amado di piastro sottoposto & be esi di q̃llo infino incinq̃ dramme.

De anfodigli.

cap. xii.

Anfodigli ciento capi e alluotio una medesima cosa e caldo & seccho i secōdo grado. Le foglie sue sono similiati alle foglie del porro. La radice sua si cōuiene i medicia piũ ch̃ l'erba & lauierde e migliore ch̃ la seccha. Nelle radici sue si trouāo alcūi capi a mō di granelli del hō du reticha uirtu cioe & da trare & di secchar e & cōsumare & uale a q̃lle cose ch̃ uale lāeto & i q̃llo medesimo mō. Anche uale cōtro alle macole & ogni uitio docchi i q̃sto mō toglī onciē. i. di gruogo & on-

LIBRO

cie. i. di mirra & bolli i libra meza di bō uino rosso & libra meza di sugo dāfori gli & bolli ifino alla cōsumatiōe dlla meza pte ouero si pōga al sole in uaso di rame p tātī dī che al mezo si riducha & ma rauigliosa mte fa pro se de co tale collirio si ungano gli occhi.

Dellacietosa.

capitu. xiii.



Acietosa fredda & seccha i se cōdo grado i qlla e stiticheza: & sopraffa alla collera: & il suo humoī e lodeuole. La radice sua collacieto fa pala scabbia ouero alla grossa schiuatione dellāguinaia. Di qlla si fa ipiastro schuofrole si che si dice che sella radice sua sappichi al collo di quelli chaele schuofrole chelli uale & la sua deco tiōe cō acq calda fa p al pizicoī & simigli antemle clla medesima e ultia & cōdiscie i p lo desiderio delloto.

Della Bietola.

capitu. xiiii.



A bietola desidera la tra graf sissima acio che bē pfecti. Semiasi qlla che p cibo si domāda del mese di dicēbre di gienaro febraro & di marzo maximamte. Ma puossi qsi tutto tēpo semiare se la terra si troua iguali & optuamte qlla che spes sa fara si radifichi & altroue si traspōga q do alqto fara cresciuta cinq ouero qtro foglie colle radici colletame reciēte sorterate & qlla che si troua ne luoghi doue fu seminario derbe diuelta & alle lauorate aie si piati. Apsto di qlle da ogi pte dī solchi. Anche si puo seminare in capi doue sono imellōi ouero ciedriuoli ouero zu che qdo icomiciano irami aistēdere aue gnia che siano quicipolle ouero nō qlle che rimarano leuatine imellōi ouero zu che ouero cidriuoli da sarchiare & ispes so & dalerbe iutili da liberarle n p se po sta sarā sola. Malabietola che p seme ha

uere si semia optia fara se del mese dago sto si semini & dipoi del mese di gienaro p li solchi de gli orti ouero p aie si tras piati. Queste iuerita poi piu nobili semi pduceno. Et nota che duno medesimo seme di bietole nascono alcūe nobili chel prio anno semi nō pduffero: ma solamē te lāno seguēte & qste si debbono p mā giar serbare. Et alcūe altre nascono igno bili che nella pria state si leuano i istipite & seme pducono & qste si traggano del lorto qdo il seme pducono. Imperoche utile eere nō possono. Anchora seminare si possono p se & cō altri mischiata mte che rimae & sarchietasi rimosse qsi tutte altre herbe: Et il suo seme p qtro anni dura. Labietola e fredda & hūida i terzo grado & gienera buono sangue. Il uētre ihūidiscie: & e sana a qlli di calda natura o che accidētalmēte sono riscaldati: labieto la ilendini & altre bructur del capo & le machie della faccia amēda icapilli del capo ripara & nō cōserua imali hūori nutricase i molto uso sabbia. Diascoride di qlla dice che sopra la sua radice si cōe sopra ilcauolo si puo piatāre il forcolo cioe iestare sopra ilqle forcolo allapfine fortificata la radice nellarbore si tras muta.

Della borrana.

capitu. xv.



A borrana si semia del mese dago sto & di settebre & opti mamēte del mese daprile & n bñ jaltro tēpo si puo seminaī & trasporre cōmodamēte qsi tutto il tēpo dellanno ouero sola i aie iouero intorno anuoue aie daltre erbe. Isemi suoi ficol gono imaturi acio che de suoi gusti n ca giano. Et lerba cōsemi suoi p due ouero tre di si pone i mōticiello acio che isemi cōpimēto di maturita habbinō & sopra illetame si pehuote sopra ilql ilseme agie uolūte cade: inaltro mō iuerita hauere n

SEXTO

si potrebbe & il seme p due anni si serba la borraua calda & hūda e nel prio grado ha ppicta di letitia gienerare se i uiuo messa abere si dia. Il cuore iuerita molto cōforta ūde uale a cardiachi & i acq cotta cō mele ouero zuchero i beueragio data i canali del polmone & della gola optima mte mōda. Optio sangue gienera: ūn uale a qlli che si lieua di nuouo da i firmi- ta & asi cōpizati & acardiachi a melaconi ci māgiata cō carni ouero cōdita con lar do cōtra la sincopi sidia scioppo del fu- go suo & zuchero fatto cōtra la cardiaca: agiūgasi al detto scioppo poluere el quō del cierbio cōtra literia māgifi freqntem- te cotta cō carni. āchora il fugo suo & d la fcheruola cioelatuga. Del basilico. xvi.

L basilico e caldo & seccho nel prio grado delqle son tre specie cioe gharofanato ilqle a le foglie minute & qsto e di maggiore efficacia & uirtude: l'altra specie sapella beneuctāo ilqle ha larghissime foglie. Vn'altra specie di basilico ilqle a le folie mezāe. Questa erba p lo suo odo- re ha uirtu di cōfortare & dalle sue qli- ta ha uirtu dissolutiua & cōsūptiua & mōdi- ficatiua. Cōtraltramortimēto & cōtro la cardiaca sidia la sua decotiōe cō acq rosa- ta. A qllō medesimo uale il uio nelqle la medesima erba fara stata una nocte. Et se iessa fara cotta cōtal uio fara molto cō- fortatiuo & odorifero & uale cōtra le p- dette cose & cōtra la idigestiōe & cōtral- fluxo del uētre p freddeza. Ma cōtralflu- xo specialmte uala se lherba el seme elq- le e migliore sicuocha i acq piouana et cō poco daratia si dia cōtale acq alōfermo. anche uale. Dellabrettonica. ca. xvi.

L abrettonica e ca-da & seccha nel qtro grado: lechui foglie si cōfāno ad uso di medicia uer- de & secche: alladoglia del ca-

po p freddo si faccia gargarismo dlla col- latura della sua decotiōe i acieto colla stra- fizacha insieme. Cōtra la doglia dello sto- maco si dia la sua decotiōe i fugo dassen- tio cō acq calda. A mōdificā la matricie & aiutare la cōcieptiōe si faccia fōmto d l- lacq dlla sua decotiōe & sene faccia ācho- ra suppositorio & si dia lactouario cōfor- tatiuo facto della sua poluer & di mele.

Della brancha orfina. ca. xvi.

L a brācha orfina e calda & hū- da nel prio grado & ha uirtu mollificatiua: contra le freddi apposteme si pestio le sue fo- glie cū la sūgnia del porco uicta & uisipō- gano. Cōtral uitio dlla milza sene faccia ungueto pestādo la pria & mettēdola ama- ciera i olio maciero & alla sua collatura sagiūgaciara. Della bistorta. ca. xix.

L a bistorta e radice duncerba che simelmēte sapella bistorta laqle e fredda & seca nel scdo & nel terzo grado & ha uirtu di cōstrigniere & di saldare & di cōforta- re cōtral uonito p freddeza o p riscalda- mto si cōfetti la sua poluer cō albumine duouo & si chuocha sopra una teghia & sidia alōfermo. Cōtra la dissinteria si dia col fugo dela piātagie. a cōstriger i mēstrui si faccia fōmto dlla acq dlla sua decotiōe & dlla sua poluer. Della zuchca. cap. xx.

L a zuchca desidera tra grassa bē lauorata & letamiata & hū- da. Piātansi nella fine daprile & nel comiciamēto di magio- tro o qtro piedi lūa dall'altra lōtana i qsta maniera cioe due granelle si sotterio isie- me adētro itorno di tredita p mōche tra- mī stīāo disotto & la piāta di sopra: ma i- anzi che si piātio si mettāo i un uaso p lēo- dacq & poi sigittino quelle che uanno a- galla & si piātio laltre ch uāno sotto & nel- logo doue si pōgono si mescoli ille.

LIBRO

colla tera & nō si deno in fosse piantare acioche le pious nō si raunino & couille et amortio il giermuglio. Et quādo sarā no nate et alqto leuate sopra terra si sarā chrino et ui si pōga itorno la terra et quādo fara mestiere soauemēte sadacquino et se sarāno piātate i terra poco lauorata et cauata quādo comincierano acrescere ficauī tuta la terra datorno adesse profōdatamente: acioche possano attendere le radici per tuti gli spatii et quando saran no cresciute si faccia disopra copritura a mō di uignia dalteza et statura duno hō et irami fogliuti si pongano di sopra p lombra et sopra le dette zuche per lotropo caldo si ponga herbe acioche meglio crescano: o si lascino che uole le sue uiti adare per terra allaquale fara utile molto acioche piu tosto & piu zuche produ ca se i suoi capi principali et piu grossi un poco nella uetta si rompano acioche faciano irami iquali producono le zucche. Anco se trouato un modo di piātare piu tosto le zucche et imelloni et hauere piu tosto ifructi cioe chessi pōe un poco di terra trita sopra la massa delletame caldo di presente ehe delle stalte si chaua del mese di marzo & sopra ladetta terra si piau tino isemi iquali tosto nascierā p lo caldo fumo delletame. et poi che saranno nate si debono dala rugiada dela nocte distedere cō alcūa couertura et nel tēpo che la rugiada fara ristata dicadere incōtinente si traspongāo cō uno poco di qlla terra et di letame nellogio oue uorai che stiano. Quelle che riserbāo per seme si ā qlle che pria nascāo sō piu grosse leqle si deno lasciare idnrare in la sua uite infina al uerno et poi si debono apichar sopra picolo fumo et optiamēte si cōseruerano et sapi che la grosseza del picuolo dimōstra p ināzi di che grosseza fara la zucha

poi quādo lauorai piantare aprila et trane il seme et sappi che quāto in piu alto loco saranno isemi nella zucha tanto le farāno piu lūghe. et ancho sappi che isemi serbatī nel predesto modo si serbāo p tre āni. La zucha e fredda humida nel secōdo grado et gienera chylo flematico o de si cōsa a coloro che sono di calda natura et propriamēte ai collerici o a coloro che sono accidētalmente riscaldati. ipo che mitiga illoro calore et spegnie la sete et e loro optima et maximamēte se col sugo delle melle cotognie delle mella grane si dia. & a flematici si dee dare chon pepe chon senape e commenta & selsi arrostitiscie inuolta nella pasta il sugo che dētro si trouera si dia abere ad alchūo febricoso mitighera il calore della febre et spegniera la sete. Nellacuti febri si dia la sua acqua o lo scioppo facto di quella. e la zucha cotta colla carne: al tēpo di state fa utilita acollerici. Isui semi sono freddi et diuretichi p la sutilita della sua substātia et spetialmente si conuēgo no in medicia: cōtra loppilatiōe del fegato delle reni et nella uescicha et contra la postema si prendano le sue granella mōde et si pestio bene et si cuochano alqto in acq dorzo et dorzo et colata si dia allō femo. Ma se nō potesse bere cotale acq si faccia della sciropo et li si dia et nota che hauerāo magiore efficacia se nō bollirāo.



De cocomeri. ca. xxi.

Cocomeri et icedriuoli desiderāo ūa medesima terra colla zucha et di qlli mesi medesimi et i ūo mō si piātāo et ficauāo datorno ma debono hauer miori interuali: et poi che sarāo piātati isemi soi dopo sei odieci disicirchi se sono coroi. la qcosa si sapra. e sō duri o saprāo. et se saranno molli nō sono bōi et ipo i loro loco si de

SEXTO

bono porre del altri & anchora dopo i sei giorni si debbono circharc: & se fara biso gnio si debbono ancora scabiare. Modi ri si dellerbe & ipercio non hanno mestiero di sarchialli & di ronchamento. Et se maccierai le sue granella ouero semi i la ete di pecora & i mulsacioe in acqua melata di uenteranno dolci candidi & teneri secondo che certi dicono. Et se metterai sotesella la predetta aqua in uasello ap to due palmi sotesse di uenteranno altre tali secondo che uirgilio & martiale aserua. I cocomeri & ciedriuoli sonno freddi & humidi nel secondo grado & sono molto indigestibili. Et i ciedriuoli sonno peggiori che cocomeri & i ciaschuo la pie di fuori durissima al maltire ma la loro miodola genera piu perfetto che ilo & fano p de con la loro substancia magiati a coloro chano lostoaco caldo & forte & a coloro che safftichano lastate. Ma assematici & a coloro che non si trauagliano noccono molto & spetialmente allo stomaco & ala sua neruositate. Et lacqua loro ouero il sugo uale a coloro chano febre & mitiga nola sete. Non si mangi cotti. Ma sola mente crudi: ma le zuche si mangiano cotte solamente. I ciedriuoli quanto minor sono piu teneri & piu uerdi o uero piu bianchi tanto sono migliori & non sono buoni puoi che la loro substancia adureza & il colore acitrinitade puene: ma i cocomeri sono migliori quando sono maturi la qual cosa si conosce quando sono mezi legieri.



De cauoli. cap. xxii. Cauoli quasi i ogni aere aligna no & desiderano terra grassa letaminata & pfudamente canata. Amano inanzi terra mezana che sabbionosa o creta. Et de cauoli certi hanno le foglie late & grosse & quasi comune mente usiamo nelle nostre contrade. Altri ha-

no le foglie crespiissime & questi aduegnia chessi hanno molto buoni tutta uia sono meno netti per le ruche & altri uermini che i essi troppo sinascadono. Sono ancora certi Cauoli chano le foglie gradi sottili & alquanti crespe per tutto i quali sappellao cauoli romani. Et questi sono migliori che tutti li altri & chi meglio si cuoprano selli haue rano terra ben grassa impero che in la magna non sono migliori che gli altri. Possano si semiare & transplantare per tutto l'empo dell'anno nel quale non sia la terra ghiacciata o secca tanto che non si possa lauorare. Ma quelli che si semiano del mese di dicembre di febraro di marzo d'aprile & di maggio si potranno hauere tutta lastate & il uerno ifino che non si consumao & gustao per troppo freddo. Et se il loro gabi non si diuellino produciranno nella primavera il seme quale quando fara maturo si coglie. Ma se si schiaterano da essi piu uolte irami di semi quando nascono sicche la materia del seme si parta tutta se si domao & poi producono belle foglie & per questo modo durera la loro uita piu anni. Tutta uia sono certi cauoli i quali agieuolmente producono & questi non si possono i cotale modo agieuolmente conseruare. Et quelli che se seminano dopo mezzo il mese d'agosto ifino d'otto di entrato settembre si piantano poi del mese di settembre: o d'ottobre quando faranno alquanto cresciuti & farano gradi & belli la seguente quaresima & poi apresso & non farano seme in quella state e non temerano il gelo: o la rugiada del uerno. Ma se i anzi il ditto tempo si semineranno produciranno la quaresima il seme & non farano conueniuoli ad usare & se si semierano dopo il tempo predetto farano troppo teneri & debili & uegnedo il freddo non durarano & queste cose nelle contrade di toscana sono puote. Possano si semiare molto spet-

LIBRO

& si possono adare in tēpo di grande
 asciuto. Et diciesi che iloro semī si pono
 serbare p. x. āni. Quādo si piātāo nel per
 tugio facto col palo se si tagliāo le sōmi
 tade delle radici acioche q̄do si pōgono
 nō si ripieghino i su laq̄cosa sarebbe ad
 essi molto dānosa. & nota che le piu cre
 sciute & maggiori piātesī dēo porre che
 bē che piu si pēino adapredere tuta uol
 ta diueterāno piu forti. Et nō e bisogno
 che le radici si fregghino cofango o chon
 molle letamene che la terra sia molle ipo
 che i la mezanamēte secha piātati aligni
 ano aduegnia che si sechino le foglie i si
 no atāto chelloro uigore si cōforti per la
 pria piogia uegniēte & nō solamēte ica
 uoli piātati del mese di marzo: o daprile
 ma etiādio q̄gli che di giugno: o dilu
 ghio: o del mese dagosto si piātāo sarāno
 il uerno grādi. Et piātadosi foli i loco o
 ue niun'altra cosa sia. Et simigliātemente
 si piātāo optimamēte p li solchi di tute lher
 be & delle cipolle & degliagli cioe una
 rigħa p solcho o due cioe una rigħa in
 ciaschūa rīpa del sorcolo spartiti lūo da
 laltro p uno bracio o meno. Ma q̄to piu
 radi si piātāo tāto maggiori diuentāo &
 quāto piu spessi minori. Ancho icauli
 iquali disti chessi debono p laq̄resima
 piātare optimamēte si piātano intra grā
 di icauli. Il doppio piu spessi che i gran
 di. Lauorata i pria optimamente la terra
 & quasi ridotta ipoluerē iquali leuati uia
 icauli grādi rimarāno & potāosi dira
 dare acioche diuētino grandi & durino
 p tuto lāno iperoche in quella state nō p
 ducierāno seme. Anchora si possono p
 li campi piantare intralmiglio intra lafa
 ua & per li solchi del grano & in tute sal
 tre biade & intra icieci & intra solchi de
 melloni decocomeri & ciedriuoli. An
 che si possono piātare nelle uignie nelle

q̄li benē aligniano. Ma molto sedamni
 sichano peroche si troua p speriētia chel
 cauolo e nimico della uite ipo iēio chel
 landeboliscie & lariarde quādo le fusse
 allato. Anchora habi rīguardo q̄do piā
 ti il cauolo che nollo sotterri tāto che nel
 la sōmita dī gābo sopra la terra nō rimā
 ga ipoche icōtinēte perirebne. Icauli si
 debō fār' iare & purgare dellherbe iu
 rili & quādo uerrāno le pioue dopo grā
 secho della state p liquali si spera che ri
 uerdiscāo & si rimouino si debon rimo
 uere da essi le foglie inutili leq̄li saranno
 seche: o forate: il cauolo: e freddo: & seco
 nel primo grado ma Auiciēna dicie che
 glie seco nel secondo & genera sāgue
 turbido & malinconico & il suo nutri
 mēto: e picciolo: ma quādo si cuocie con
 carne grāssa o cō galline diuenta miglio
 re. La loro cocitura ouero brodo molli
 fica il uentre & prouoca lorina & la lo
 ro sustanza: e secha onde constrectiua.
 Ma q̄sta opatiōe sono tēpati se māgiera
 luno & laltro isieme cioe i brodo & lafo
 glia: ma dato solamēte il brodo solue il uē
 tre & la substātia solo cōstrigne & i dura
 illoro nocimēto si rimoue & correggie
 fessi lessāo e gitata uia la pria cocitura &
 i altra acq̄ cō carne grāssa di pecora o di
 porco & si diāo amāgiar cō pepe & co
 mio o cō olio. Et Auicēa dicie chella sua
 decotiōe & il semetardāo lebrietade &
 ha pprieta di sechare la ligua & far som
 no & dichiarificare la uocie. Et galliēo di
 ce che se icauli si dāo lessi a fanciulli gli
 aūterāno piu tosto ādare. Et Plinio dicie
 che le foglie de cauoli marauigliosamēte
 sanano le ferite de cāi. Anche dicie chel
 cauolo poco cotto solue il uētre & molto
 cotto lo strigne. Anco dice chel cauolo
 conforta inerui ōde uale aparaletichi &
 a coloro chetremano: & fa abōdāza dila

SEXTO

ete & il suo sugo uale contro al uelco & cōtro al morso del cane rabioso.

Delle cipolle.

cap. xxiii.

LE cipolle disiderāo terra solu ta grassa & optiamēte lauora ta & i suoi semī trebiati durāo uno āno solamēte. Ma sospē si neguici si cōseruāo p tre āni s̄za lesiōe. Semia si da alcūi iorno al comiciamēto dīl mese dī nouēbre. & maxiamēte p tuta toscana & fassi sopra loro semenzaio q̄si cōe uno pgoletto copto dicerti strami di uerso aquilōe p spatio dū bracio & uerso il merigio p spatio di due leuato da terra: & molti sono che le semināo di di ciēbre di giēnaro di febraio & dimarzo. Allora che diluerno primieramēte seminare si possono & si semināo nelaie sole. Et anchora si possono con laltre herbe mescolatamēte semiare. Et q̄do sarāo al quāto cresciute & bēche daprile o dimagio sia si piātāo luna dalaltraun somes so ouero p una spāna di lungi. Et se ne debono porre quatro righe ne laia & q̄le che uorrai māgiare inanzi che s̄siao ma aue piāterai nellaie oue sono legathe ici triuoli icocomeri o uero melloni. Et quādo sarāo cresciuti sileuino le cipolle: oue etiamdīo se sarāo lastate si maturerāno auengha che nō diuentino cosi grosse cōe q̄lle che nellaie sole si piātano & q̄po si debono piātare siricidano: le lor radici infino alla grosseza dū dito o dū mezo allato ala cipolla & s̄sichio solamēte un dito sotto terra. Impoche si ageuolmente sappigliano che se si pōessēo solamēte o cadessino sopra la terra o si portassino letame porti etiā dīo discoperti: o si piātassino iterra q̄si seche pur che fussi bene puluefizata nascierebbono & crescierebbono optiamēte disiderono dēssere spesso cauate datorno & dēssere pur-

gate da tute lherbe. Et se loro la terra nō sara stata letaminata q̄llo medesimo āno s̄sifidee nel tēpo che si piātano letamiare acioche optiamēte alignino. Et colte le cipolle mature laqualcosa si manifesta: q̄do nō si possono sostenere & nō crescono piu: le migliori di quelle si piātāo del mese dagosto acioche lāno sequēte faciano fructo cioe semē. & le piu catiue si piātāo acioche la quaresima si possāo hauere uerdi. & lemezane si serbino lequali se saranno alluna crescente di uelte esse do il tēpo chiaro & asciuto si cōseruerāo meglio in luogo tutta uolta obscuro & asciuto le cipolle son calde & humide nel secōdo grado & se suserāo spesso di māgiare con laloro acuitade ingieneranno nello stomacho mali humori & generāo sete & enfiamento & uetositā & fāno dolere latesta & uenire pazo per la loro fumositā che sale al capo & che pcote al cie labro. o de coloro che faufano amāgiar i pazāo & hāno terribile & manincōici segni & spetialmēte se le māgierāno leuādo si dīfermitā & se le māgiāo crude nō dāno al corpo nutrīmēto nessuno. Ma se si lessano & gietati uia la pria acq̄ & i una altra si cochoano dāno bono nutrīmēto & assai maxiamēte se cō gradissima carne & cō bono cōdīmēto odorifero si cōdiscono. Et se si prēderāno crude temperatamēte secondo che si cōuene per uia dī medicina rīschaldano & tagliano i grossi homori & uischofi apri no le boche de le uene puocāo imenstru & loria: et acrescono la petito et puocāo la luxuria p la loro caldeza et humiditā: il loro sugo messo p lianari o siriceuera il loro odor p lianari purgera il capo optiamēte. Et māgiate crude fanno crescere i capelli. Auicenna dice che nella cipolla e achuita inciesiua et amaritudine

LIBRO

& stitichitate cioè afrezza ouero lazitate & quella che piu lunga & piu acuta che la biancha & lasciuta ouero secha piu che humida & lacrada e piu acuta che lacotta & ha uirtu di trare il sangue ale parti di fuori p laqualcosa fa rossa labuccia. Anco e utile al nocimēto dellaque quādo si māgia. Et il suo seme rimouela morfea & quādo si frega itorno a loco del opitia molto ui gioua & se si mescola col mele rimoue leueruche. Et la cipolla finalmēte & di q̄lle cose leq̄li nocchino allontellato pero che gienerano mali homori.

Del comino.

cap. xxiiii.

Lcomino desidera grasso terreo & aere caldo & seminafi del mese di mazo & e caldo & secho nel terzo grado & si po serbar cinque āni. ha uirtu diureticha & sottigliatiua onde p̄so cō cibi & ne beueraggi & ne fauori cōforta la digestiōe il uino della sua decotione & de fichi sechi & del seme del fico mitiga il dolore delle budella per cagiōe uētustade. Et il medesimo uino uale cōtra fredda tossa Cōtro allōsiamēto della gola si chuocha il comio & ifichi bē pesti i uio & factōe ipialtro si pōga sopra illuogo doue il dolore. Contra la fredda reuma del capo si pōga cosi prēdasi poluere di comino & orbache & insieme si metta i uno testto caldo i uno sacheto & poi cheffia caldo sel pōga i sul capo. Cōtral astraguria & disuria & gli altre dolori p frigiditate si pōga il comio decocto sopral loco. Cōtral sangue de gliocchi nō nell principio ma poi si prēda la poluere del comio & sintrida cō torlo duouo in testto caldo & factone due parti ui si ripōga spesso. Cōtra illiuidore p p̄ossa o in altro mō aduenuto q̄do sia frescho si prēda la poluere del comino sottile & ben cōfecta al foco & ui-

si ponga spesso & e rimedio certissimo & il troppo uso del comino discolora la buccia. Del gruogho. cap. xxv.



Lgruogho e di due faete cioè saluatico & dimestico. Il saluatico si semina cōe laltre herbe ilquale e di picciola utilita ma fa il gābo alto & molte mazuole nelle quali nasce il gruogho ilquale q̄do appariscie nellcuare del sole si coglie. Il dimestico e buono ilquale non si semina peroche non fa seme. ma le sue cipolle si colghono del mese daprile o di maggio quando sono mature & si lasciano a mōzichiate octo giorni acioche si macierino allhora si mondano & si sechano in logo caldo non pero al sole acioche non si chuocano. Lachui maturitate si conosce allhora che le foglie sono seche & cōseruasi sopralcuna cosa: o solaiō che nō si acostia alla terra infino al mese dagosto ma lottimo tempo da piantarlo e damezzo dagosto ifino a mezo settembre. Et allora o inanzi o doppo si piātāo luna spartita da laltre colle radici lequali hanno p spatio duna spanna o: assai meno. Nel dighi ouela terra fusse cara & si mettano soto terra quatro dita ne solchi & si lascino due o tre anni & ciaschuno hāno del mese daprille fallora sono seche le foglie & del mese di maggio digiugnio & diluglio se nasce herba nellaie sideo stirpare zappando la terra per tutto nella cortecia di sopra due dita & non piu adentro acioche non si tochino le cipolle: & se piaciera intorno alla fine dagosto: o del mese di septēbre si rada la terra a modo duna aia & dogni uerdume si rimonda & poi si colgono ifiori quādo nascono. & il gruogo si secha a debile & lento fuoco & chiuso in alcuno logo si conserua & passati due o tre anni si diuelle si diuel

SEXTO

le tuto del mese daprile et dacapo si pian
ta al mō predetto. Il gruogo desidera ter
ra cretosa o mēzana et si pote optimamē
te piātare: oue sīcō state le cipolle poi che
sono diuelte. Et e dasapere chel gruogo
nō si dānifica molto p lombre: ma dam
nificasi molto dai topi iqli sotterra rodo
no le sue cipolle cōtra iquali niuna cosa
uale tāto quāto tendere latrapola ailoro
p tugi et fare isolchi tralaie cauati iqli lo
disfēdāo dallumore dellacq ilquale molto
teme et olre a qsto ipediscono iltrapassa
mēto de topi et delletalpe leqli anchora
molto desiderano le sue cipolle. Il gru
go e caldo et secho nel primo grado et e
nelle sue qualitadi tempato et impero e
confortatiuo: onde contra la debilita et
difecto del core molto uale. Et rimoue il
rossore degliocchi per sangue o per altra
macula. Scui si pone pesto cō rose. Et cō
tuorlo duouo secondo che dice Diasco
ride. Ancora colui che bera il gruogo in
nanzi non temera lebrictade ne troppo
mangiare. Ancho legrillande faēte di ql
lo non lasciano altrui inebriare anco in
ducie sōno et stimula il uentre secondo
che dice plinio. Anco dice ch cura imor
si deserpenti et delli aragni et le punctu
re delli scarpioni.

Delle cipolle maligi. c. xxvi.
E cipolle maligi si piātāo cōe
iporri cioe una p ptugio sco
stata p un pic lūa dalaltra: leqli
grā cieto fāno leqli poi usiamo la state se
guēte dopō apaschua et sono qsi dūa me
desima cōplessiōe cōlaltre cōmūe cipole.

Del cardo. cap. xxvii.
Leardo si semia di marzo et
desidera terra letāmata et solu
ta aduegnia che nella grassa
meglio allignare et aprendesi et se si pō
gono in piu saldo terreno sara loro utile

cōtra a letalpe et gli altri aiali peroche nō
si pote cosi ageuolmēte forare. deonfi se
miare icardi aluna cresciente nellaia gia
loro apparechiata et si seminino spartiti
lūo dalaltre un mezo piede. Et si dee prē
dere guardia che isuo semi nō spōghino
aritroso cioe qllo disopra disotto poche
nascierebbono icardi debili et nō flessibi
li. Et nō si debbono isemi pfundare nella
terra. ma pfi cōtre dita si pfudio tāto che
la terra agiūga ali priminodi dele dita et
si purghino spesso dallherbe ifino a tāto
che gābi idurino et sel caldo soprauēsse
sinaffino. Et se strignierai le piāte de soi
semi nō haurāno spie secōdo che scriue
Palladio del mese doctobre si pōgono
le sue piāte tralgrāo gia nato o intra altre
biade cō palo laqlecosa e piu uile che por
li i crudo terrēo leqli qdo porrēo tagliere
nolesōmita dele sue radici et ipiastrele
di letame et spitrēo lūa dallaltra tre piedi
acioche meglio crescāo mettēdone i una
fossa dun piede alta dedue o tre: et spes
so nel tēpo asciuto sotto iluerno uī met
tereno ciener et la mescolerēo cō letame
et qdo si colgono nō si colgono tutti isie
me pche nō si maturāo isieme ma lūodo
po laltro. et si dee cogliere allora cha isio
ri nella pte disotto a mō duna girlāda et
nō pria. et nō si dee aspectar che fiori sia
no tutti caduti ipoche sarebbe peggiore
et cōtinuamēte ciascuō hāno sene debo
no leuare le piāte acioche nō affatichino
le madre et isigliuoli ouero irampolli p
altri spatii possāo crescere iquali si debo
no tuta uolta cō alcūa parte dellaradicie
diuellere. Et qle piāte che serberai per se
me purgare pria da tutti irāpolli si debo
no disopra cō terra cotta o secha o cōcor
tecia alcuna coprire. ipero isemi per sole
de p uenti pioue soglion a nīcte uenire.

Della camamilla.

cap. xxviii.

B i

LIBRO

A camamilla e calda & secha nel primo grado & e pssima alla uirtu della rosa nel suo so-
 tigliameto & la sua caldeza e coueniente coe la caldeza dellolio & e apri-
 tiua & sottogliatiua molificatiua & e so-
 lutiuua a ragioe & qsta e la sua pprietade
 itra le medicie che piu uagliano ala stra-
 cheza che nullaltre & e confortatiua del
 cierebro pochi risolue le materie dl capo.

Della chuscute. ca. xxviii.
A chuscute e calda nel primo
 grado & secha nel secodo. la-
 qle si dee cogliere cofiori & si
 pote i due ani serbare et la sua uirtute pri-
 cipalmete e di purgar la malinconia et la
 flegma et lacq della sua decotiõe uale co-
 tra la straguria et diffuria et aco la sua er-
 ba sessene potra hauere i gra qutade cot-
 ta in uio et olio et ipiastrata allereni et a
 petignione et allaltre parti oue fusse il do-
 lore. Et auicena dice che lacq della chus-
 cute e mirabile aliteritia. Et sarapiõe di-
 ce che delle sue proprietadi e daschacia-
 re lantiche superfluita delle uene.

Del calameto. cap. xxx.
L calameto e di due faete ac-
 quatico et di mote. Lacquati
 cho sapella metastro qllo del-
 e motagnie si chiama nepitella et qsto e
 miglior peroche piu secco et si dee coglie-
 re allora che fiorito et allobra sechare et
 possi p tuto lanno serbare et ha uirtu dis-
 solutiua et consuptiua et il uino della sua
 decotiõe et della riquilitia et dellue passe
 e il uio della decotione della sua poluere
 et de fichi sechi uale cotra la fredda tossa
 et asma fredda ipoche della nepitella pre-
 detta si fa il diacalameto ilquale a qllo me-
 desimo uale. Anco la sua poluere data in
 uouo dabere o in farina dorzo uale a ql
 medesimo. Contra il dolore dello stoma-

co p frigitade usi lofermo la sua poluere
 cotta nel uio o ne cibi. Cotra la fredda reu-
 ma si dee uegnire la pte di dietro del capo
 del mele nelqle fara facta decotiõe della
 sua poluere data i uio dabere o ifaria dor-
 zo uale a qllo medesimo. Et poi si faccia
 faciellatiõe della decta poluer scaldada i
 petola roza o dela decta herba iperoche
 molto uale. Cotra il discindimeto delluo-
 la si faccia gargarismo dacieto nelqle sia
 cotta la sua poluere et la poluere delle ro-
 se: cotra tenasmon p flegma uitrea: o p al-
 tro homore freddo lereni sungao di mele
 et della decotiõe della sua poluere et de
 la colofonia et desemi del nautrecio calda
 sopral culo co babagia et i cotal mainera
 aora si libera la matrice. O si faccia fome-
 to dellacqua della sua decotiõe adisecha-
 re supfluitade dela matricie et uarra mol-
 to.

Della cienteurea. cap. xxxi.
A cienteurea cioe fiele di ter-
 ra e calda et secha nel terzo
 grado et e herba amarissi-
 ma: et enne di due maniere ci-
 oe Cienteurea maggiore et minore. Ma-
 lamagiore ha maggiore efficacia et pri-
 cipalmente si confa aduso di medicia q-
 to alle foglie et a fiori. Onde quando si
 dee cogliere allhora che comicia a fiorire
 et si dee allobra sechare & si pote in mol-
 ta efficacia serbare & ha uirtu diureticha
 & atractiua & consuptiua. Il uio della sua
 decotiõe uale a lopilatiõe del fegato del-
 la milza & delle rei & della uescicha &
 alla straguria & diffuria. Onde dice Gal-
 lieno che la cienteurea e delle piu nobili &
 migliore medicie a loppilatiõe del fega-
 to & fa grande utilidade alla durezza della
 milza ipiastrata & beuuta. Cotra iuermi
 dellorechie ui si metta il suo sugo col su-
 go de porri mischiato. Cotra il ombrichi
 si dia il suo sugo col mele. A chiarificar

SEXTO

il uedere si mescolil sugo dela radice del la cienteurea maggiore con acqua rosa ta se unganogliocchi.

Del capello uenero. c. xxxii. L capel uenero e fredo & secco temperatamente & ha uirtu di diureticha p la sottile substantia e fresco di molta efficacia & si puote poco serbare poche sottile herba. Contra alriscaldameto del segato si dia lacq della sua decotiõe. Anco della detta acq & del zuchero si faccia scioppo & sel riscaldameto pfecto sia cõ uitio di milza uisi agiuga alchua cosa calda & diureticha. Anco leplagielle itinte nel sugo suo o la sua erba pesta uisi poga suso. Et auicena dice che poco declina a caldeza & p cotale cagiõe e sottigliatiua resolutiua & apriuiua & in esso e stiticitade & qdo si mescola nel cibo dela carne d galli & del le cuturnici li fa forti a cõbattere & auccidere. & la sua cienere conacieto & conolio e utile alla alopitia & con lolio della mortella & couino & cõ rano fa crescere icapegli & non gli lascia cadere. Et la sua cienere cõ rano e utile alle forfore del capo et cõsuma et diradica et rimoue da esso lhumide piaghe: et e utile al polmo neicio ch molto ilpurga et puoca loriet rope la pietra et fa uẽire imestruu et mena fori la secõda et purga lascia del feto.

Del ciefoglio. cap. xxxiii. L ciefoglio si semina dagoosto et e buono p tuto il uerno et dopo il uerno.

Della ciecuta. ca. xxxiiii. Aciechuta e calda et secha nel qto grado et ha uirtu attractiua et cõsoptiua et dissolutiua ma nõ susa nelle medicie dẽtro poche uenenosa et nella substantia et nelle sue qlita di ipoches dissolue tanto che li spiriti infra

liscono & uegniono meo per lole israh meto si mortificano lemẽbra & ha uirtu optia qto alleradici & poi secundo lesoglie & ultimamete secodo isemi. Onde il suo seme alcuna uolta si mete nelle medicie. Contraluitio dela milza si decin qsto mō usare cioe che tuta lherba dimori inacieto cõ una libra darmoniacho p dieci giorni & poi si metao a bollire le dette cose isino a tato che lo armoniaco sia bene risoluto & structo & poi si coli con panno. Et questa colatura dacapo si faccia bollire & agiuntoui ciera & olio & se nefaccia ungueto dicicuta ilquale e optimo al uitio della milza & cõtro ledure aposteme & contra lartetica & cõtro allepilesie sissene fara untioe. Cõtro lartetica & podagra si cocha la sua radice i pasta & poi fesse p mezo si poga sopra lartetica e sicurissimo rimedio. cõtralmale dli fiancho & cõtro alla straguria & disturia si debono ipiastrare della sua decotiõe i uio forte & olio i loghi doue ladoglia: a modificare lamatrice & purgare defred di homori & uiscosi & aprouocare imestruu si faccia fomento della sua decotione inuino & acqua salsa. Contra lescofrole seche sideonofare prima lherbe diuretiche poi si faccia impiastri di due parti dicichuta & terza di scabbiosa.

Della scatapuza. ca. xxxv. Ascatapuza e calda nel terzo grado & huida nel secodo. Ma gerardo dice nel suo scritto chela e calda & secha nel terzo grado & e seme dña certa herba che p simile nõ e sapella ilql seme leuatone lacortecia diori si serba tuto lano. Et sideoe scieglier qla che uerde & nõ forato dẽtro & che nõ eliuida: ma biacha. la scatapuza ha uirtu di purgare principalmete la flegma apso la collera, & la malicioia. Et ha achora

B ii

uirtu purgatiua per le pti disopra p lauē
tusita & leuīta cha inse. Onde alcūa uol
ta si da aīfani a cōseruatione dela sāitade
Alcūa uolta aglinfermī arimouere lāsir
mitade. Cōtra lacottidiana di flegma sal
sa & cōtra larogna si pesti lascatapuza in
molta q̄tita & poi iuolta nele foglie de ca
uoli si metta sotto laciēnere & uisilassi af
sai acioche si cocha bene & poi quādo ca
uata si priema & olio che nescie si serbi il
quale si po per spatio duno anno cōser
bare & q̄do fara bisogno si dia allonfer
mo ne cibi o i alchuno altro modo & in
q̄sto mō si po fare ingano a molti: o sene
facia chiara pestādola bene & cociēdo
la cō mele & poi mischiādolla col uīo. Et
nota che i. xx. libre di uīo debe eēre una
libra discatapuza & q̄llo medesimo nel
lōcie & negli altri pesti mīori. Anche si po
mettere lascatapuza bē pesta in brodo di
carne o di pescie o d'altri cibi & māgiata
molto uale aīfani & allinfermī. Et gerar
do dice che la scatapuza e molto laxatiua
& purga disopra et sotto faticosamēte et
conāgoscia. Onde si dee prendere guar
dia che nō si dia se nō a color ch̄ ageuol
mēte uomitano et se la materia nō e di
geste. Et nō si debono dar acolor chāno
stōaco debole et le budella: poche subuer
ton et nō si dia se nō distēpata acioche nō
dimori nello stōaco. Et nō si dee sopres
sa dormire ne riposare se nō cōe nellal
tre medicie da uomito el suo uso e acio
che di q̄lle medicie si faciāo acute cō. x.
o. xi. grāella digusciate et peste et cōsi si
mescoli nella medecia. Anco dice che p
se medesima si po dare pesta et stēperata
conacq̄ calda: o cōuīno et dice che purga
p̄cipalmēte la flegma et li homori uīscō
si et maxiamēte dello stōacho et delle bu
della uñ fan prode ai collerici et a quegli
chāno il male del fiancho et agli artetici

& alla febre cōtinua p flegma uītea o na
turalē. Et dia scoride dice che sene dāno
dacique ifino anone granella & q̄dolo
stouado fara forte si dāno itere et se fuisse
debole si diano peste. Anco dice che se le
foglie della scatapuza si cuocono cō polli
o cō herbe et altri cibi purgāo la flegma
et la collera. Del cretāo. cap. xxxvi.

Lcretāo cio sono iuichi mari
ni e caldo et seco nel terzo gra
do et e herba laq̄le si troua nel
le pte marie et ha uirtu molto
diuretica p la sottilita della sua substātia
Cōtro lastrāguria et cōtro al uītio della pie
tra et cōtra il mal del siācho si p̄da della
decta herba et i grā q̄tade et si bolla in
acq̄ saluastra et i uīno et olio et i q̄lla acq̄
sega et stia lōsemo ifino al bellico et se
nō sene pote hauere tāta q̄tade: impia
sterrane solamēte il loghi oue e ladoglia
et anco herbe maugiata o il uīno doe fa
ra cotta beuuto prouochera lorina.

Della ciclidonia. cap. xxxvii.

Aciclidōia cioe cienerognio
la e calda et secha nel q̄to gra
laq̄l e di due facce cioe indico
et naturale. Quella d'india e
di maggiore efficacia & operatiōe & ha
la sua radice citrina. Quella che si troua
nelle nostre contrade e diminore effica
cia tutta uolta lūna per l'altra si prende &
quando si troua nelle riciete uīsidee met
tere la radice & nō l'herba & ha uirtu dis
solutiua cōsūptiua & attractiua. Contro
al dolore de denti per cagione di freddo
si prenda la sua radice & si pesti alquan
to & si metta infra i denti & disopra pon
ga laglio. A purgar il capo & alluola ri
piena d'humido freddo uīsi ponga la sua
radice cotta i uīno & lonfermo riciua il
fumo del detto uīno p la bocca & poi
gargarici il uīno laqualcosa asciughera

SEXTO

luuola & purghera scorpo. Et plinto di
cie che p lo sugo della Cielidonia gl'oc-
chi della rōndine cauati ouero damni-
cati al primo si riducono.

Del curiandolo cap. xxxviii.



Lcoriandolo e herba assai co-
mūe laqle e calda & secha nel
secōdo grado il chui seme si-
dee mettere nelle riciette ilqle
si serba p due āni & p lo suo odore ha uir-
tu cōfortatiua: onde acōfortare ladigie-
stioe & alla doglia dello stomaco p uetu-
sitate fidia il suo seme necibi. Et il uino
doue fara cotto abere. Ancho lapoluere
del suo seme dattata sopra lacarne lasa fa
porosa. Et l'idero dicie chel suo seme
dato i uio dolci icita gli homori a luxu-
ria. Ma si dee guardare ch nō senedia tro-
po po ch farebbe l'huomo furioso & pa-
zo. Et la sua herba col seme e uenenosa
acani & gliuccide se alqnte siate neman-
giāo. Della consolidida. cap. xxxviii.



Acōsolida maggiore cioe ri-
galigo e di fredda e secha cō-
plexioe & la sua radice pro-
priamēte e mele laqle ha uir-
tu di cōstrignier la grossa substātia: & ser-
basi ciq āni & la sua poluere data necibi
uale cōtro al fluxo del sangue demestruī
& cōtro al fluxo del uentre & posta disot-
to uale cōtral fluxo de mestruī similmen-
te le fomētatiōi della sua herba facite.

Del cocomero. cap. xl.



Lcocomero saluatico e herba
nota del cui sugo sifa elaterio
i qsto modo cioe ch ne di cāi-
culari il fructo della sua herba
sicoglie allora ch qsi maturo & si pesta &
sene caua il sugo & si pone al sole & si se-
cha. Et ciertū locuocōno isino che tutto
disfacto & qlo cotale e meno laxatiuo
mena piu dolciemēte & altri bollono

il sugo suo col mele qsi isino acōsuma-
mēto d e sugo & dāolo amodo di latte
uario ilqle assai solue p le parti di sotto.
Puossi p due āni serbare & ha uirtu di-
purgare principalmente la flegma & gli
homori uiscosi & humidī & poi la colle-
ra nera ouero melincōica o de uale cōtra
la plasīa apoplexia & epilēsia & tra laco-
lica & cōtralimale del fiāco & tra la febra
quottidiana p flegma uitrea o naturale
& e utile alli sciaticchi artetici & podagri-
ci. ipochi trae ase dalle parti dallūgi spe-
tialmente & purga anco. E medicīa utile
a tutte le cose o uero isfermitade p flegma
& nō po si da solo & purga il uentre p bo-
ca & si dee mescolādolo cō altre cōfectio-
ni & si facia acutala medicīa duna oēia
& cōmpndera le lacterio. Non dee dor-
mire sopisso ma simuoua icōtanente che
lhaura pō si cōe qgli ch pnde le lebero
che suole iduciere suffocatione. Et nel i-
fermitadi del fiancho anzi che fidia si
dee all onfermo fare alchun cristeo mol-
lituo & poi gli sene faccia unaltra dico-
catura di malua & dolio & di mele con-
oncīe cinque de lacterio & fara optimo cō-
tra l'isfermita del fiāco & cōtro l'artetico &
ragra & podagra. Anco ladecta herba
se si puote hauere si pesti alqnto & bolli-
ta i uio & i olio & posta nel loco oue el a-
dolore del fiancho. Arouocare ime-
stui si cōfecti lapoluere dello lacterio &
conolio mucellino & conolio comune
& uisiponga lambagia dentro intinta
amaturare le fredde aposteme si p rēdāo
oncīe ciq de lacterio & faria dorzo & cō-
fettisi isieme cō tuorlo duouo & uisipō-
ga suso. Anchora dello elacterio & della
tremētina si fa optimo impiastro darō-
pere le posteme. Auermi dell'orecchi si
dee cōficiere lo lacterio i quantūa dicique

B iii

LIBRO

grani cō poco acieto et tiepido uisi meuta dentro. Ad ogni dolore di stomaco per caggione fredda ui fidee ungere dello e letterio cō acieto cōfecto : alle lentigini della faccia et ad ognialtra supfluita rimouere prēdi cierusa cioe biacha et cāfora et eletterio i q̄nta delle p̄dette due chofe et cōfetta con acieto in mō danguēto et pesta in mortalo in uafello diuetro et uidimori p. xv. di: et poi nel p̄detto mortalo col pestello medesimo simēi giūgnien doui acieto se fusse sodo et sene ūga la facia poche rimoue il pāno et le lētigini marauigliosamēte. Del ditamo. cap. xli.



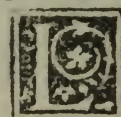
Lditamo che p altro nome si chiama frassinella poche ha le sue frōde a modo di frassi no e caldo et seco nel q̄rto grado et e radice duna herba che dittamo si migliantemente sapella la q̄le in logo caldo petroso et seco spēialmente si troua et ha uirtu dissolutiua et consūptiua et a trare asse il ueleno cōtro al morso de gli aiali uelenosi uisi pōga suso lherba o la radice della p̄detta herba pesta: ancora il suo sugo sidia col uino: et la sua poluere sintrida col sugo della menta & uisi ponga suso: & anco sidia abere: anco dice isidero chelli e di tanta uirtu che suelle il ferro: & mandalo fuori della carne: o de le bestie faetate gitāo le faete māgiādo q̄lle.

Dellendiua. cap. xlii.



Endiua che p altro nome si chiama latuca saluatica e fredda & secha nel secōdo grado et il suo seme et foglie si cōfa ad uso di medicia et ancora le folie si cō fanno ad uso di cibo. Ma la sua radice nō ha uirtu alchūa et le sue foglie uerde son di grande efficacia et opatione et se che niente adopano et ha uirtu di cōfortare onde uale cōtra loppilatiōe del fega-

to et della milza p cagiōe dicollera et uale cōtra la seplie et dopia terzana et contra licteria et riscaldamēto del fegato: et cōtra le calde apposteme mangiandole lesse o crude ancho lo scioppo facto de la sua decotiōe et del zuchero uale a q̄l medesimo: ancho il suo sugo ouero siropo dato cō reubarbaro il quarto o uero il sesto giorno dopo la digestiōe dila materia uale: anco cōtral calore del fegato et cōtro alle calde aposteme uale la deta herba et postauī suso a q̄l medesimo uale il sugo ipialtrato. Et se nō poi hauer le folie coci i acq̄ il seme dellherba pesto et pōlo i suo loco. Et alberto dice che lacq̄ de lēdiua colla cierusa cioe biacha e mirabile ad ifredare q̄lche cosa che si dee ifredare. Della ella. cap. xliii.



Ella nō si semia poche nō pducie seme. Mala sua corona si pianta o la magiore pte del mese doctobre i terra grassa & p fonda cauata & bē riuolta & trita. Lella e calda nel terzo grado & humida nel p̄rio et ene didue maniere cioe dorto & di cāpo. Quella del cāpo e di magiore efficacia q̄to alle radici & la sua radice si coglie nel p̄cīpio della state et secasi al sole acioche nō si corrōpa p humore. Et si dee la sua radice mettere nelle medicie. Possi sbar p due āni & p tre & ha uirtu leuificatiua et mōdificatiua: o de uale cōtra inerbī p frigidita idignari: cōtral dolore de mēbri spiritali p freda cagione & cōtra uētusita cōtra freda tossa dasi il uio dila sua decotiōe. La sua poluer colla poluer del cienāo delicatis. Solue lauētusita de mēbri spiritali. La sua herba decota i uio & olio dissolue il dolore dila siaco & lastrāguria: cōtra la asma fredda si dia la farina dorzo nel q̄le la sua poluere sia cotta et ha uirtu rubificatiua et uita alteratiōe.

SEXTO

Della fegatella.

cap. i. xliiii.

LA fegatella e' fredda & secha nel prio grado & e herba ch cresce ne luoghi acquosi & spetialmente i luoghi petrosi la qle ha molte foglie che si strigono alla terra & alle pietre & la sua uirtu e diure ticha p la sottile substatia & e refrigiera tiua: onde lacq della sua decotione uale cōtra loppilatione del fegato & della milza p calda cagione & cōtro altri scaldamēti del fegato & losciroppo facto dellacq della sua decotiōe giugniedouī reubar baro nella fine della decotiōe sara oprio cōtra lagialleza. Della ruchetta. ca. xlv.

Eruca e calda & secha nel qrtto grado & la dimestica e di maggiore efficacia che la saluaticha. Et i suoi semi si cōfāno spetialmēte ad uso di medicina appresso le foglie. Lacu uirtude e cōsūpiua & puocatiua del coito: & cotta cola carne uale ad icitare il coito & la dissinteria & la stranguria & la parlasia. Ancora se si cociera i uiō & simpiastrera allerēi puoche ra alluxuria & posta sopralpetigniōe puoca loria: Et il suo seme maximamente della saluaticha fa cretare lauerga.

Delebio.

cap. xlv.

Llebbio e caldo & seccho nel terzo grado & le cortecie delle sue radice & tuorōi spetialmēte sono medicinali. Lecortecie delle sue radici si colgono la prima uera & si sechano al sole & si serbano p tutto lāno & ha uirtu de dissoluere & di cōsumar & di purgar la stegma & li homori uiscosi. Et si dia il suo sugo il qle purga actraēdo disoto & disopra ā gosciosamēte o de nō si dee dar se nō qdo la materia e digiesta & qdo il corpo e disposto a fluxo sicome nellaltre uomtche medicine

Et uale alla febre cōtiua & alla lōga terza na p collera citria o uitellina. Anche uale alloppilatione del fegato & alliteritie et alla collica et almal de fiācho et mēa fuori lacq eleucostaticorū educit. Et il suo e ch si dia il suo sugo p se o nella sua decotiōe si distempi altra medicina o si giunga cō isciropi et oximele laxatiui o si coca cō mele ifino alla cōsumptiōe del sugo. Cōtra lēfiamēto della stremita et cōtra lartica si faccia bagnio dacq falsa doue lesue radice et tuorioni et tutta lherba siao cote

Del finochio.

cap. xlvii.



Finochio si semina del mese di dicēbre digiēnaio et di febraio et dogni tpo si traspone et e caldo et secho nel secōdo grado et ha uirtu diureticha et di sotigliare la grossa uētustade. Et māgiato dopolcibo uale arutti acietosi i qli si fāno p idigestiōe et qsto fa p la sottile substatia et p lesue qlita. El sue seme: le foglie et lera dice sicōfāno ad uso di medicina. Il seme si coglie nel principio dell'autūno et serbasi p tre āni. Lecortecie delle radici si colgono nel principio della primavera et si serbano p mezzo lāno. Cōtra loppilatiōe del fegato et della milza et cōtra la stranguria et dissuria et cōtraluitio della petra p freddo homore si da lacq della sua decotiōe. Ancho il finochio cotto et māgiato cōtra le pdette cose uale. Ancho qsta medesima acq o uino solue il dolore dello stomaco p freddeza o p uentusita et conforta la digestiōe: quel medesimo fa la poluere del suo seme: Cōtra alpāno degliocchi et pizicorī si pōga il sugo delle sue radici i uafello eneo p. xv. di al sole et amodo di collera si mette negliocchi. Cōtra il pizicore degliocchi expimēto certāo: e cioe aloes sugo di finochio et si pōga i uaso eneo p. xv. di al sole et poi si metta negliocchi a modo di collirio.

B iiii

Della flammula

cap. xlviii.



Flammula e calda & secha nel q̄rto grado & chiamasi flammula pche ha uirtu icēsiua & e simigliate alla uitalba nelle foglie & ne fiori ma li fiori sono azurini Quādo e uerde e di molta efficacie & se cha uale niēte o poco. A fare caterio san za foco pestifi la flammula & pōgasi sopra luogo chesi uuele incidere & uisi lasci un giorno & trouerasi labucia arostita & arsa: & poi si curi a modo di cerusico. Arōpere la postema q̄do fusse cōuertita in marcia & il capo e duro si dee la detta herba cō olio pestare & porre disopra & l'olio si pōe a relaxatiōe acioche la flāmu la nō dischi troppo.



Del fūmosterno. c. xlviii
L fūmosterno e erba assai co nosciuta la q̄l e calda nel prio grado & secha nel serōdo & e di grāde efficacia uerde & seca p̄cipal mēte purga la maliciōia & ap̄sso la stegma falsa & lacollera adusta & e diuretica. Cōtra la rogna si p̄ndano oncie due del suo sugo agiūtoui zucchero sene faccia sci roppo & si dia cō lacq̄ calda o uisi giūga il seme del finochio: āco si faccia q̄sto un guēto nel olio dele noci & uisi pōga pol tere di fuligie sottile & si cōfecti cō acie to il q̄le uī giugnierai & col sugo del fū mosterno i maggiore q̄ta che dellaltre cose & se nūga lōfermo nel bagnio & e optio. Et habbi a mēte chel suo sugo si dara tre uolte la settimana cōe e deto opti mamente purghera gli omori che la ro gnia pducono. Anco la detta herba cot ta i uio & posta nelluogo de la podagra uale molto.



De funghi
E funghi cierti sono boni & cierti mortali. I boni sono pic coli & ritōdi i q̄li apparisco no nel p̄cipto della priauera

& uengono meno del mēse di maggio & cōsi facti funghi mai non nociono al trui ne fecoro nocimento subitamente. Ma tutta uolta e da sapere che tutti giene rano nutrimento maluagio. Ma imor tali sono quelli liquali nascono appres so ferro ruginoso: & ācora sono altri fū ghi mortali aduegnia che incōtante nō uccidano. Et q̄ti sono q̄li che nasco no ap̄sso le cose putride o allato allabi tatiōe dalcō uelcōso aiale: o allato a cier ti arbori chāo diloro pprietate corruptio ne a fūghi si cōe luliuo. El segnio de fun ghi mortali e q̄sto cioe che nela pte diso pra la sua bucia e hūidita uiscosa corrotta & che tosto si si muta & si corrūpe intra le mane di coloro che li colgono. Et nel le nre habitatiōe situouāo fūghi i q̄li so no iati & spessi & che hāno alcūo rosso re nela pte disopra & in q̄llo rosso ha molte āpolle leuate delle q̄le sono alcune rotte & alcune no & q̄llo e mortale che tosto ucide & chiamasi il fūgo dele mos che i poche poluerizato in latte ucide le mosche.



Del fīco greco. cap. li.
L fīco greco e caldo & seco & ha substāza uiscosa: uī ha uirtu di maturare & dilaxare. A maturare le posteme si dee la sua farina cōferire ouero cōficiere cō torlo duouo & porlaui suso peroche ma tura & sottiglia. A maturare & a rōpe si mescoli cū tremēūa & uisi ponga suso. Anco herba del predetto seme cotta in olio sopra posta e utile a maturare. Alla postema delli sp̄rituali mēbri si p̄da la farina del fīco greco messa i uno sache to & cotta i acq̄ cō maluauischio si pōga disopra ala postema dello stōaco & dele budella faciasi dela fāria del fīco greco & dellacqua predetta poltiglia & uī si so prapōgano.

De gambugi.

cap. lii.

SEXTO

Gambugi si sono di natura dicauoli & hāno forma de cauoli ifino che si uenāo achiudere. Ma poi che sono chiuse le loro foglie diuētāo q̄si biāche si cōle toniche ouero spichi di cipolle & crespe & desiderāo aere freddo iperoche in caldo & tēperato nō si chiudono: ma rimāgono apti si cōe icauoli & cosi desiderāo la terra che desiderāo icauoli & fānose ne cōposte cōe delle rape & āco si semia no cōe icauoli Dela gramignia c. lxi.

A gramignia ha uirtude stitica & ha uirtu di saldare le ferite & dissoluere il uētre & ha afaldare le piaghe de le rei & della uesticha & amītigare il dolore della milza e il suo sugo dato abere ha proprietade ducidere ilōbrici. Questa herba conoscono icāi iqli q̄do purgare si uogliono la māgiano secōdo che scriue plinio. Della giētiana. cap. lxi.

Agientiana e radice dūa herba che simigliantemēte cosi e appellata: la cui radice so' amēte e medicinale. Cogliesi nel fine della pria uera & poi che e secha si serba p tre āni. nasce il piu ne monti & loghi ombrosi & e hūida & calda & secha nel terzo grado & ha uirtu dissoluere di cōsumare & daprire: ode uale & e diu reticha & se la sua poluere si da in uio & conaq dorzo uale cōtra la asma ātica. Et il sugo della sua radice māda uia lamorfea & sana le piaghe & lulcieratiōi cieru sine: & āco beuuta fa grā pde achi fuisse caduto dalto & fuisse calterito & laciero & e ultio rimedio contro almorso dello scarpioe & cōtro alle ferite auenenate & almorso de' cāe rabbioso se sene beono due oncie.

Della gariofilata.

cap. ly.

Agariofilata cioe garofanata e simigliante alle nouelle foglie del pruno o da fiapoi & la sua radice e odorifera & āco le foglie. Et e calda & secha nel terzo grado & la frescha e di maggiore efficacia & serbasi p uno āno & ha uirtu cōsūptiua apriuiua & dissolutiua & chiamasi gariofilata pochel suo odore e simile a q̄gli de garofani o il suo sapore & la sua opatiōe. Cōtro la cardiaca uale molto se cotta i acq̄ maria & olio si pone dala pte dināzi & di dietro. Anco a confortare la digiestioe e cōtro la doglia dello stomaco & delle budella p cagiōe di freddo o di uentusita si dia il uino della sua deco tiōe. Del ruuistico. cap. lvi.

Vmulco cioe ruuistico ouero leuertico loq̄le fa fiori iqli per la loro sechezza si cōseruāo lōghissimamēte illoro uirtute si che cōmūe opiniōe e giamāi nō si corrūpono. Et illoro odore e acuto & forte & sono caldi & sechi & dissolutiui dele uiscositadi & incisiui & cōserua da corruptioe illicori neqli si mescola.

Del iusquiamo

cap. lvi

Iusquiamo e freddo nel terzo grado & e seme duna herba che si chiama cassilagine ouero dēte cauallino & questo seme e di tre fatte ipo che alcūo e biācho alcūo rosso & alcūo nero: il biācho el rosso si cōfāno ad uso di medicia: ma il nero e mortifero. Et habbiāmēte che sel iusquiamo si dee riceuere dētro p bocha si de dare il seme & se di fuori si riceue si dia lherba. Ma il seme e di maggiore opatiōe & ha uirtu di fare dormire & cōtūgniere & di mortificare. A prouocare il sonno & ifermita acuta si facia fomento del'acq̄ doue sara cotta la sua herba in

LIBRO

torno alla frôte & itorno alle tēpie & in
torno apiedi & āco sene laui. Et poi si fa
eia q̄to ipiaſtro. Prendasi la poluere del
ſuo ſeme bē ſottile cō lalume dellouo &
cō latte di femia che nudriſcha faciulla &
cō un poco daciēto & ſi pōga alla frôte
et alle tēpie. Anco a cōſtrigniere le lachri
me ſi facia q̄llo medefimo ipiaſtro. cōtra
la diſſinteria ſi facia dela decta herba et
uiſipōga poche rīmoue il dolore: contra
il dolore de dēti prēdaſi il ſuo ſeme et ſi
pōga ſopra icarboni et lōfermo riciēua
il ſumo p boca et la tēga ſopra lacq̄ et ap
parira ſopra laq̄ una coſa a mō di uermi
ni che ſi mouāo: il ſuo ſeme poſto ācora
ſopra il dēte p cagiōe calda ſi moue il do
lore et ſerbaſi p. x. āni. Dellyſopo. lviij.

Lſopo e caldo et ſeco nel terzo
grado: et i ſecondo le foglie e
fiori ma non le ſue radici: ha
uirtu diuretica et cōſūptiua et
atractiua et il uīno della ſua decotione et
de fichi ſechi uale cōtra la freda toſſa: an
co il uīno della ſua decotiōe et del ſeme dī
finochio rīmoue il dolore dello ſtōacho
et delle budella. Et il fomēto facto dellac
q̄ della ſua decotiōe mōdifica et netta la
matriē dalle ſupfluitade et q̄llo medeſi
mo adoga il ſuppoſitorio facto della ſua
poluere et dellolio muſciellio: Ancho la
ſua poluere o herba ſcaldata nel teſto et
poſta al capo o p ſe o i faciello uale cōtra
freddo catarro et alcadimēto delluola.
Almal delluola prēdaſi ladetta herba et
ſi cōca in aciēto et ſi gargarizāco la det
ta herba cotta nel uīo et ipiaſtrata rīmou
ue la doglia che per uentufita aduiene.

Delliario.

cap. lviij.

Laro cioe giches e caldo et ſe
co nel ſecōdo grado et troua
ſi nelluogi ſechi et hūidi mō
toſi et piāi et nel uerno: et nel

la ſtate ha grāde efficacia ſecōdo le folie
et maggiore ſecōdo le radici et maxiamē
te ſecōdo certe turbofita che ſi colgono
ſendōſi et ſeccāſi. Et ha uirtu di diſolue
re damorbidare et di ſottigliare. cōtra lē
fiamēto degliorechi ſi facia ipiaſtro del
la decta herba iſieme colle turbofitade p
deſte nel uīo et nellolio cotta et uiſigiu
ga comio et ſi pōga ſopra gliorechi: con
tra le frede apoſtēme ſi prenda la decta
herba tutta colla ſua turbofitade et ſi pe
ſti colla ſungnia uieta. Contra lenouelle
ſeruofole ſi prēda la decta herba et ſi pe
ſti cō iſq̄lla et cōſūgnia uechia dorſo ſi pō
ga ſopra eſſa et ſe ſarāo freſche ne guar
ra lōfermo. A fare bella et netta laſacia et
aſſottigliare labuccia ſi facia poluere ſot
tile delle ſue turbofitadi ſeche et confette
conaq̄ roſata et ſi pōga al ſole inſino che
lacq̄ ſia tutta deſicata et ſe nunga laſacia
et coſi ſi facia tre o q̄tro uolte o piu et dī
q̄lla poluere ſolamēte cō lacq̄ roſata ſun
ga laſacia et purga piu et fa piu bella laſa
cia che la biacha. Anco la ſua poluere ſo
lamente rode lacarne ſuperflua.

Del calcatreppo

cap. lx.

Acalcatreppa e una herba
molto ſpinofa delle cui radi
ci ſi fa lazēze uerata i q̄ſta ma
niera chī i due libre di mele et
libra una di calcatreppa mōda o di paſti
naca ſi metta oēia una e mezzo o due di
giengiuo o pepe ſolamēte lamitade in
q̄ſto mō lauiniſi bē primieramēte lacalca
treppa et ſi gieti illegnio che ue dētro poi
optiamēte ſi cuoca ouero che ſi cōca ipri
ma et poi ſi giti illegnio. Ap̄ſſo ſitagli
minutamēte et poſto il mel al focho et
optiamēte ſchiumato ſi metta in eſſo la
detta calcatreppa et il giengiuo ouero
pepe et bollano inſino a tanto che diuen
ti ipeſſo cōuenie uolmente. Et ſe nella ſi

SEXTO

ne della sua decotiōe si giugniera polue
re di seme di rucha e pinochi fara optia
al coito et ad erectare il membro.

Del ghiagiuolo cap. lxi.

Ris ireos ouero ghiagiuolo
e una medesima herba le cui
foglie sono simiglianti aspada
cō fiori porporini ouero biā-
chi ipo ch' illo ch' sapella iris ha fiori por-
porini. Quello che sapella ireos glia biā
chi et sono dūa medesima uirtu. Et sola
mēte nelle medicine usiamo la sua radi-
ce di dare. Cogliessi nel fine dellapriaue-
ra et si seca et serbasi per due āni: et cal-
da et seca nel secondo grado et ha uirtu
diureticha. onde dissolue et apre. Cōtral
uitio dellī mēbri spirituali. Cōtral oppi-
latiōe della milza et del fegato et delle re-
ni et della uesticha et cōtral dolore p uen-
tufitate e utile il uīno della sua decotiōe
Et anco la sua poluere ha uirtu di rode-
re suauemēte la carne superflua: al pāno
degli occhi rimouere si faccia coluino del
la sua poluere et dellacqua rosata.

Della Regolitia. cap. lxii.

Aregolitia e radice che desi-
dera terra bē soluta & special-
mente sabbione acioche uien-
tro agieuolmēte metta molte
et longhe radici. laqle si piāta et ageuol-
mēte sappiglia et itorno a se pullula mol-
to et forse sel suo gābo tenero si piegha
ala terra et si cuopra si cōuertira i radice a
mō della gramignia et della menta et del
la robbia laqle radice e calda et hūida tē-
peratamente et fidee sciogliere et prēde-
re quella che nō sia troppo grossa ne trop-
po sottile et che sia gialla dētro et che nō
faccia poluere et lancra e la biancha si dee
giutare uia. Il suo sugo e duna medesima
opatione cōessa et anchora di piu. Et fas-
si inqsto modo cioe che fidee pndere qn

do e uerde et fidebbe pestare et bollire i
acqua et si coca, quasi i fino che sia cōsū-
pta poi si prieme. Et la sua decotiōe fa-
cta i acqua uale cōtra tutti iuitii del petto
et cōtra lapleriplenōia et pleurisi: anco il
uīno doue fara cota uale contra tossa q̄l
medesimo uale il lactouario cōfecto del
la regolitia pigliādo il suo sugo et factōe
lactouario cō mele: anco la regolitia ma-
sticata et tenuta sotto la lingua mitiga lase-
te et aspreza della lingua et della gola.

De giglio.

cap. lxviii.

Lgiglio si pianta del mese do-
ctobre et di nouēbre in terra
grassa et bene lauorata et p̄n-
donsi gli spichi suoi ouero
bulbi cioe cipolle uerdi o sechi al modo
che sifa deliagli et si pongono lungho di
lungi lūo dallaltro una spāna o un piede
ancho dicie aristotile che sel gambo del
giglio inanzi che sia aperto il suo seme o
uero fiore si pieghera i terra in tal manie-
ra che la sua cipolla non si dibarbi & si
cuopra colla terra i fra pochi giorni mette
in ciaschuno nodo del gambo una cipol-
la al modo del suo bulbo: il giglio e caldo
& humido et sono di dua maniere di-
mestichi et saluatici. Ma desaluatici al-
chuni fāno i fiori purpurini i quali gigli
sono di maggiore efficacia. Altri sono
che sonno gialli. Ma i dimestichi se sarā-
no pesti chon sungnia uechia et con olio
cotti maturano il freddo apostema. Cō-
tra la durezza della milza prendasi la
sua radice in gran quatitade colla brā-
cha orfina et colla radice del uischio.

Et si metta in uīno per dece giorni
et poi si coli et giuntoui ciera et olio se-
ne faccia unguento. Acolorare la fa-
cia prendi letui bositadi delle radici del

LIBRO

guisio saluatico & secchale & poi le pol
ueriza & distèpera conacq rosata & falle
sechare: laqle cosa fa tatre o quatro uol
te solamète qlla poluere & ancora cōfe
cta conacq rosata: fregherai sopra la fa
cia. Anco lauandose ne mūdifichera la
facta & rimouera le crespe. Anco dicie
Diascoride che le sue foglie cotte & pe
ste sopra illuoghi arsi uagliano molto:
Et qlllo medesimo fa la sua radicie se pe
sta conolio uisi pone ipero che la sua uir
tude e mitigatiua. Anco mēa fori la pur
gatiōe de mēstrui pche e apritiua. E cō
stringie lenfiamēto. Et ipo uale cōtro ali
apostemi p uētusita se la sua radicie pe
sta conolio spesse uolte uisipōe: ma Pl
nio dicie che le sue cipolle coluio sanāo
letrafiete de serpēti & lamalitia & il ue
leno defūghi & se si cocierāo i uino mis
chiādoui olio soluono ichiouī & nodi
depiedi & fāo rēdere speli neloghi abru
ciati ouero arsi. Anco si cociera i uio &
uisi agiūga mele focorrerāo alleuene ta
gliate: le sue foglie cotte i uio sanāo le fe
rie. De suoi fiori si fa olio & acq si come
dele rose. De lingua auis. ca. lxxiii

Lingua auis cioe coregiuola e
calda & hūida nel prio gra
do & ha le sue folie picole &
acute simigliati alla lingua del
luciello: laqle qdo e uerde di molta ef
ficacia. Ma secha ntēte uale & ha uirtu
dicitare a luxuria & se si cociera la decta
herba cōcarne & olio o cō grasso icitera
a luxuria. Et ācho uale se si cocie & uisi
giūge zuchero a qgli che sono cōsūpti.
Cōtra la secheza del pecto sidia laq doe
sara cotta uarra meglio se uisi giugnera
dragati. Della romicie. cap. lxxv.

Llapatio ouero la romicie: e
calda & seca nel terzo grado
o nel secōdo. Secōdo Auicē

na & ene dītre mālere: cioe di qlllo che
ha le foglie acute & qsta e piu efficacie.
Et di qlllo che ale foglie larghe ilqle e di
mestico & qsto e piu cōuēciuale ad usa
re. Anco e di qlllo che ha le sue foglie tō
de & la sua uirtude e dissolutiua & laxa
tiua apritiua & sortogliatiua. Cōtra la
rognia prendasi il sugo dellapatio acie
to & olio muscicellio & pecie ligda & bol
lano isieme: Et poi si colli & alla collatu
ra si giūga poluere di tartaro & di fuligi
ne & sene facia ungueto ilqle assai e con
uēciuale ai rogniosi. Auicēna dice che
la sua radice cotta cō acieto uale alla ro
gnia molle & alla ipetigine & la sua de
cotiōe cō lacq calda uale alpizicore & si
migliatēte la detta herba e optia p se
medesima i bagnio. Cōtra lipetigine &
serpigie si facia decotiōe del suo sugo
& dela poluere dellorpimēto. Amatura
re liappostemi prēdasi illapatio ritondo
& si pesti & si cuoca i olio o cō sungnia.
A rōpere gli appostemi prēdasi illapa
tio acuto & sapparechi nel sopradecto
mō & uisipōga. Cōtra la straguria & dis
suria prēdasi la decta herba & si cuoca
in uio & olio & si pōga sopra al petigni
one & puoca loria i molta qtitade. An
colacq ouero il uio i che fara cotta solue
loppilatiōe della milza & del fegato: Cō
tra le scrofole di nouo facie prēdasi illa
patio acuto & si pesti isieme colla sugnia
& uisipōga: cōtra illombrichi uale il suo
sugo isieme col sugo della ruta & si met
ta nel naso i picciola qtitade i caldo aere
o in bagnio. Ancho illapatio crudo o
cotto mangiato uale a rogniosi.

Della latugha. cap. lxxvi

Alatugha si po semiar & tras
piatar qsi i tuto lāto i tra gras
sa & bē lauorata sol p se o cō
altre erbe & qla ch fara seiata

SEXTO

nel autunno utilmente si piata del uese di dicembre itorno alaite dellherbe leqli in ql tempo si seminano impero che non teme il freddo: ma sene fortifica e fara bona dopo il uerno co altre herbe ifino atato che fara il seme: ma qlle che sono della natura delle picciole no si traspiatano: ma qlle che sono delle gradi leqli sapellano latughe romane & channo illoro seme bi ancho si deono trasporre acio che crescano & diuetino dolci & molto sautao col lonnaffiare nel tempo del seccho. La latugha e fredda & huida temperatamente: Et altri dicono chella e calda & huida temperatamente & pcio e migliore de tutte laltre onde igenera buono sangue & molto copia & abondanza di lacte & se no si laua co lacq e migliore. Tosto si smalticie & puoca lorina & amorta il mordicamento dello stomacho che uiene p collera rossa. Et raffreda il bollimento del sangue & a coloro che non possono dormire iducie somno laudabilmente & si senefa ipiaastro al dolore del capo chauenga p collera rossa o p sangue rimouera il dolore & diuenta piu couenieuole amangiare cotta che cruda pochel suo lacte plo calore del fuoco sciema p loquale era induttua del somno. Ma aicollerici e couenieuole cosi cotta coe cruda: Et nel suo principio cioe qdo e giouane e piu utile allo stomaco e piu couenieuole adacresciere illacte alla femina & lo sperma dellhuo. Ma qdo indura et no e copiosa dilacte sciema la sua huidita & diuenta amara onde di uiene apritiua ma genera sangue pessimo & po diuenta nociua a coloro che lufano po che fa mal uedere et corrupe la materia dello spma: ma qdo e tenera uale molto nele febri lessa o cruda: et cotta nel lacieto agiutoui gruogo solu loppilatione della milza et del fegato a prouocar il

somno prendasi del suo seme et si confectioni con lacte di femina che nutrica fanciulla femina et co lalume duouo & sene faccia ipiaastro sopra le tempie. Ancho la poluere del suo seme con lacte puoca il somno: Et qllo medesimo fa a coloro cha febre dato con lacq calda. Contra al caldo apostema si confectioni con olio rosato et uisiponga et consumalo et rope. Anco sompiaastro dele sue foglie facto souiene a ql li hano erisipila. ancho il suo seme dato abere soccorre a coloro che spesso si corrupono. ancho e una specie di latughe leqli anno le foglie piu strette et piu aspre et meno uerdi et qsta e amara et di maggiore caldeza et secchezza chela dimestica ancho dice Plinio che una spetie di latugha che per se medesima nascie laqle sapella latugha caprina: laqle se sigitta i mare si moiono i pesci che uifono pfinani. ancho e unaltra spetie di latugha che nascie neli capi le cui foglie peste colla polenta uagliano alle budella. Et qsta cotta e appellao igreci isop: ancho ne unaltra spetie che cresce nelle selue laquale appellano stanton: le cui foglie peste colla polenta uagliano alle ferite: et stagnano il sangue & le ferite che si corrumpono sana & guariscie: Et e una altra spetie di latughe laqle ha le foglie ritonde & corte laquale appellao multiabia: il cui sugo glisparui eri graffiando lherba cauano & intignendoui gliocchi discacciano loscuritade quando inuechiano. Il sugo dellaquale herba sana tutti iuitii degliocchi & maximamente quando si mescola conesso lacte di femina & medica imorsi delli serpenti & delli scorpion i sel suo sugo sibe con uino & sopresso le sue foglie peste simpiastrano & ogni enfiamento rimoue & constringe.

Dellentisco.

cap. lxxvi.

LIBRO

Llentisco e di calda & secca cōplexione & ha uirtu di contringere et disaldare. Cōtraluxo de mēstrui et contra la diffinteria et uomito p debilita di uirtu contētiua. Se sene faccia piccioli mazuo- li cō le sue foglie et sicuocāo in acieto forte & fatone ipiastro si ponga sopra il peti gnōe & sopra le reni et cōtra ancho si po te usare in q̄st'altra maniere contra le pde cte cose cioe che si prēda il tenerume del lentisco si faccia bollire ifino che sia cōsumato lacieto et cio facto si pōga a secca re et sene faccia poluere laq̄le si dia neci bi et beueragi. Cōtra lulciratione della uergha si prēda la poluere facta delle sue foglie seccate sopra testo caldo et uisi pol uerizi impo che salda le piaghe et consu ma la puza et nō uiside porre se nō q̄do uisusse la puza. Contra lulcirationi del la bocca et della lingua et dele labra etiā dio ifebre acuta si faccia decorione delle sue foglie in acieto laq̄le lōfermo spesso gargarezi. Dellaureola. cap. lxxviii.

Alaurea cioe loriuola e una herba molto laxatiua et e cal da et secca nel q̄rto grado: Il cui fructo ouero seme e rīton do subrufo a q̄tita di pepe ilq̄le sapella co cogrido ouero cocōidid: Ilq̄le e anco piu laxatiuo che laureola ben chella sia laxa tiua molto purga la flegma et gli hūori ui cosi et pricipalmēte dalle parti remote et dalle giunture de mēbri et a fīsto purga la malinconia uñ uale allisciatici alli aretici et aipodagraci. Ancho uale contro lapo plesia et cōtra la parlasia et luso suo et cō altre medicine nellusimello iuliani et isimiglianti et daffi anchora inapozimati bus: ma p se sola nō si da po che ha natu ra dulcieras le budella p la sua troppa acu ita: ma tuta uolta se lauoleffino usare p se

si la doueremo cuocief et giugnierui gō ma rabicha et masticie acioche la sua ma licia sirintuzi et nō e mīcha da dare se nō a coloro che sono duri assolueret et chan no il uentre et le budella carnose et il suo seme e di quella medesima uirtude.

Della lappolla ca. lxxix.

Alappa cioela lappola e una herba che nella sua sommita de ha cierti capitelli iql molto sappicchano alle uestimēta et sonne di molte maniere et tutte sono me dicinale et Plinio dice che sono di tanta uirtude che medicāo le pūture degli scar pioni et non tranfigono gli hūoi che del suo sugo fussen bagnati et unti et ancho la decoctiōe delle sue radici afferma iden ti se fara tiepida i bocha tenuta: Et il suo seme cura molto uitiū dello stomacho et fa pde a coloro che gittāo il sangue et so uiene alladiffinteria. Impo che la sua ra dice cōuino strignie et le foglie giuntoui sale soluono. Del uischio. ca. lxx.

Lleuistico e caldo et secco nel secondo grado il cui seme si milmente sapella leuistico et nelle medicie si mette il seme solamente et non mīcha lherba ne la ra dice il quale ha uirtu diureticha & dapri re & di sottigliare onde il uino che fara cotto con esso uale contro loppilatiōe del la milza & del fegato & anchora lacq̄ do ue si cocciera uale cōtral dolore dello sto maco & delle budella che aduiene p uen tusitade: ancho alle pde cte uale la sua pol uere cō q̄lla del comio mischiata & data.

De uelloni cioe poponi. ca. lxxi.

Mellōi che p alchūi si chiama no: popōi desiderāo simigliā temēte terra & aere q̄le deside rāo iciedriuoli: o icocomeri. Ma mēo graffa & mēo letamiata aciochi

SEXTO

piu saporosi e sodi diuēgāo & piu tosto si maturio & si debono piatar a q̄llo medesimo modo & tēpo & poi che sono nati nō si debono adaq̄re deq̄li alchuni sono grossi mangiansi maturi cioe quando cominciano adiuuentare odoriferi & gialli dequali igrecieschi chāno isemi molto piccoli sono migliori di tutti le generationi demelloni ouero poponi. Et altri sono che sono sotili & molto lunghi & quasi tutti torti iquali si chiamano melangoli & questi appellamo noi melloni: iquali si mangiano acierbi si come li ciedriuoli & sono duno medesimo sapore: ma sono meno freddi & piu digiestibili & impercio si dice che sono migliori che iciedriuoli: Imeloni cioe poponi sono freddi & humidi nel secondo grado & quelli che sono dolci sonno temperatamente freddi: & Auicenna dice che la sua radice in quello medesimo modo e uomitiua che decto e della radice de ciedriuoli et de cocomeri. Conuiene adunque che quegli che liuoglion usare alchuno cibo non mangi inanzi a quelli accio che non facciano abominatione: ma isac dice che poi che saranno mangiati si deve dimostrare infino che saranno smaltiti inanzi chaltro cibo si prenda. Anche dice Auicenna chel mellone si digiestisce tardi se non quando si mangia cō quello che decto & il suo nudrimento e migliore & il suo humore e piu conueniue che quel lo de ciedriuoli & de cocomeri. Ma quando il mellone si corrumpe nello stomaco si conuerte a natura uenenosa. Adunque si conuiene che quando graua sene caui fuori incontinente & di quelle cose che doppo illoro mangiare danno aiutorio sono ne collerici loxizachera maratrum & lamasticie. Ma isfematici prendono oximello giengiuo condito o solamen

te giengiuo o decimino & beano uino puro: ma illoro seme prouoca lorina & modifica lereni dalla rea & dalla pietra.

Del meliloto.

cap. lxxii.



Il meliloto e caldo & secho nel prio grado & he herba il cui seme per simigliante nome sapella & ancho sapella corona regis imperio che facta amodo dum semicirculo & il suo seme colle sue corteccie si mette nelle medicina impero chelli e si picciolo & acostante che appena se ne puo partire & ha uirtu di confortare per lo suo odore & ancho ha uirtu diuretica per la sua sotile substantia. Il uino della sua decotione conforta la digestione & caccia fuori la uentusita & apre lopilatione delle reni & della uescicha. & il suo seme messo nel brodo & ne cibi si fa di buono odore & sapore.

Della marcorella.

cap. lxxiii.



A marcorella e fredda & hūida nel prio grado & la sua substantia e uiscosa: nō lenificando mena fuori la collera dal fegato dallo stomacho & dallēteriora: & sidia il suo sugo nō cotto col zucchero pero che perde impartela uirtu laxatiua.

Della malua.

cap. lxxiiii.



A malua e fredda & hūida nel scdo grado laq̄le e di due maniere cioe dimestica & saluatica. La dimestica ha piu sotile & fredda hūidita. la saluatica e q̄lla laq̄le sapella malua uiscio & bismalua & q̄sta cresce piu alta & mēo fredda & hūida & ha la sua substantia uischiosa. Cōtro al caldo appostena nel principio si preda le foglie de la malua & si pestio & si pōgāo soppsfo & uale amaturarlo & uogliō si pestar cō la fungnia dl porco fresca & porr sopral testo caldo & q̄sto anchora uale contra la

LIBRO

dureza della milza & del fegato. Ancho il fometo de lacq doue sara cotta facto intorno a piedi prouoca il sonno dellacutete febril la dureza del uentre. Et ancho di la sua acq coueneuole cristeo. Ma il maluauschio mollifica piu & matura cioe le sue foglie solamte. & salua radicie posta co la sugnia & alqto scaldata meglio matura gli appostemi posta sopsti & mollifichala dureza. Anco se la sua herba colla radice si cociera ifino al cosumamento dellacq apparira una cierta uiscosita laqle se si pone sopra li appostemi limatura & mollifica la dureza & amorbida. Et della q giugniendoui ciera & olio si faccia ungueto ilql e coueniente alle pdicte cose. Lacq doue sia corto il suo seme & della malua uale cotro la tosse seccha. Ancho uale alleticha. Ancho isuoi semi raciella ti & cotti i olio solue la dureza et modifica. Ancho dice isidoro & Plinio che chi sugniera della malua mischiata co olio no potra eere dannificato dalle punture dellapi ne sosterra ne me bri che ne saran no unti putura ne morso di scarpione ne di ragnio. Dellamenta. cap. lxxv.

LAmeta e calda & seccha nel secondo grado et sone di tre maniere. Impo che glie meta laqle ppriamete si chiama menta ortolana et qsta mezanamente salda et confortata. Et e menta saluaticha laqle sapella metastro et qsta scaldapiu. Et enne unaltra laqle ha piu lunge et piu late et piu acutale foglie et qsta e lamenta romana ouero saracinescha et uolgarmete sapella herba sancta maria et qsta e piu diureticha che laltre. Lameta dimelticha e una herba laqle ageuolmente si multiplica & rosto escie & mette fuori della terra et cresce et che sel suo gambo si piegha i terra et si cuopre di terra si conuerte et si muta

in radice et tosto mette fuori et pullula et confessi piu aduso di medicina che mangiare. Et uerde et seccha e di magior efficacia. Ma si seccha i logo umbroso et serbasi in grade efficacia p tutto lanno: et ha uirtu di cosumare et didissoluerle p le proprie sue qlitati et ha uirtu di confortare p lo suo odore. Cotra al settore della bocca et delle giengie et dediti silauino ideti et le giengie dellacieto oue sara cotta lamenta ortolana. Appresso si fregghino co la poluere della menta seccha o colla menta seccha a prouocare lappetito qdo fusse ipedito p freddi homori che fosseno nella bocca si faccia falsa dacieto et menta et un poco di ciennamo ouero di pepe cotral uomito che uenga p debilita di uirtu contentiua o p cagione fredda si cuocala menta in acq salmastra et in acieto itinoui una spugna si poga alla bocca del lo stomachio. e anchora mangi lonfermo la decta menta cotta. Cotral tramortimento & debilita co febril si pesti solamete co acieto & metta uisi pane arostito & si lasci dimorare alqto infino che si molli & sapicchi aglianari del naso & sene fregghino le labra e identi & le giengie & le tempie & fileghi sopra le uene che battono delle tempie & delle bracia. & anchora el mastichi lofermo & lomore tranchiotto. Contra lassodamento del lacte si sene facciano piccioli mazuoli & si cuocano i uino & olio simpiastrino alle pope & sappi che con alchuna medicia mischiata si da cuntra ueneno & desidare col suo sugo o con uino doue sara cotta se no hauesse il sugo. Cotra al ueneno prendi solamenti il sugo della menta romana ouero il uino doue sara cotta o il suo sugo mischiato con me e & uale. Anco uale cotra loppilattione della milza & del fegato & delle uie dellorina p freddo huore & ancho

SEXTO

ra per humore caldo senza febre: & ancho il suo sugo dato con mele uccide il ombri ci del corpo & distillato negli occhi ucci de iuermini. Et cotta in uino & olio & i piastrata solue delle fredde apposteme Ancho si prenda il mentastro si coca in uino con la salua insieme & sidia contra la fredda tossa. Il uino doue saranno cotte. Ancho il suo fometo riscalda la matricie raffreddata & la mondifica et purga. Et la sua faciellatione facta della sua poluere constringe la fredda reuma del capo. Et nota che la menta romana si puo mettere in luogo dell'ortolana.

Della mandragola. cap. lxxvi.



A mandragola e fredda et secca ma la sua quantitate non si determina per gli autori: le cui specie son due cioe maschio et femina ma ciascheduna indifferente usano & certi sono si chome Auicienna & altri che dicono che la femina e facta amodo di femina & il maschio amodo di uero maschio & la femina piu late: uero e che sono certi che fanno tali tagliamenti accio che ingannino le femine. onde principalmente le cortecce delle sue radici sicofano ad uso di medicina & apresso e fructi & ultimamente le sue folie & la cortecchia dela sua radice poi che colta si serbi per quatro anni in molta efficacia & ha uirtu di constringere & di raffreddare & ha uirtu emotoica cioe di fare dormire. onde aprouocare il sonno nella acute febre si prenda la poluere delle sue cortecce & sicofecti con lacte di femina che nudrisca fanciulla & con alume douo & si ponga sopra la fronte sopra le tempie. Ancho li si faccia untione con olio mandragolato il quale si fa i questa maniera. prendasi il fructo della mandragola in olio comune & longamente uistia in

maciero poluisidia alcuna decottione & sicoli & questo poi fara l'olio mandragolato il quale ha aprouocare il sonno & al dolore del capo per caldeza. Se la fronte & le tempie se unghono & contrasta constringe il calore della febre. Ancho il predeto olio fa tornare adietro la materia delle apposteme calde nell'oro principio. Anco il suo fructo ouero folie uisimpialtrio suso o almeno la sua poluere con sugo d'alcuna herba contro al fluxo del uentre per impeto di collera si dee unguere dell'olio predeto il uentre & tutta la spina & sene meta dentro un pochetto con alcuno lieue cristallo. Auicenna dice che se con le foglie si stropicierano le machie si rimoueranno & del suo lattificio si rimouono le letiginie ancho iducie sonno incontenente & messa nel uino fortissima mente iebria. Et la cura di tutti i predetti nocimenti e colbutiro & colmele & coluomito. ancho si dice publicamente che la mandragola ha uirtu di fare impugnare le femine sterili. La quale cosa non e uero se non forse quando la sterilita fosse per troppa caldeza di matricie. Impossibile che allora si riducierebbe la matricie a temperamento o che il seme dell'uomo non uiriardesse.

Del meu.

cap. lxxvii.



Il meu e caldo & secho nel terzo grado & e herba lacu radice per simile nome sapella la quale specialmente sicofa ad uso di medicina & si puo serbare per due anni lacu uirtude e diuretica per la sottile substantia. Et il uino o uero lacu oue fara cota uale contra l'opilatione della milza & del fegato per fredda cagione & dissolue la stranguria. Ma la sua acqua si puo piu conueniente mente dare nella state & agiouani & il uino nel uerno & Auechi. Et la poluere del meu col seme del fieno data nel cibo et nel beueragio caccia fuori la uetustita de lo sto

C 1

LIBRO

maco & delle budella & cōforta la digestione. Del marrobbio. cap. lxxviii

Lmarobbio e caldo & secho nel terzo grado le cui folie specialmēte si cōfano ad' uso di medicina apresso le sue cortecie & radici & la sua herba appichata in logo ombroso si cōserua tuto l'ano & ha uirtu dissolutiua & cōsūptiua delle sue q̄lritadi e dissipatiua & apriuiua dalla sua maritudine. Cōtra lasma p' freddo humore & uisoso. fidia el di apresso o si faccia lactouario d'ua parte del suo & quita di mele schiumato & si coca alq̄to ifino che diuēga spesso & poi uisimeta poluere di dragante & digomma arabica & dirego litia il q̄le sarà op̄io cōtral uitio del pecto o almāco la sua poluere si cōfecti con mele schiumato giūtoi la poluer del sugo della regolitia. Cōtra la tossa uale la sua decoriōe & defichi sechi. Anco si faccia i piastro della decta herba cota i uino & olio sopra lereni & sopral petigniōe & q̄l medesimo uale cōtra lacolica p' freda cagiōe. Cōtro alle morici ifiate & che non gittāo si faccia encatisma dacq̄ salsa & di uio doue sia cotta & poi si faccia supositorio della sua poluere cōfecta cō mele o si faccia decotiōe dela poluere del suo sugo cō olio musciellio & itintoui ibābagia uisipōga suso. Contra illōbrici fidia la sua poluere cōfecta cō mele. Contra iuermi degliorechi si metta il suo sugo. cōtra al uitio della milza si diāo ouero si predāo le cortecie delle radici & cōlherba insieme si macierino p. x. giorni i uio & olio & poi sene faccia decotiōe & si coli & alla colatura si giūga ciera & olio & sene faccia ungueto. Della maiorana. lxxviii

LA maiorana e calda & secha nel secōdo grado: le cui folie e fiori si cōfano ad' uso di me

dicia & si coglie lastate co i fiori & secasi a lōbra & si serba p' uno āno & ha uirtu di cōfortare p' lo suo odore & dissipare & cōsumare dalle sue q̄lritadi & ācora di mōdificare. La poluere dela maiorana data i cibo o i uio doue sarà cotta & riscaldato il stōaco raffreddato & cōforta la digestiōe & posta all'ianari cōforta il cierebro l'suoi fiori & le foglie poste itesto caldo & messe i sacheto & poste nel logo oue fosse dolore p' uētusita soluono il dolore. anco posta sopral capo uale cōtro la reuma del capo. Et nota che itopi uolētieri fāno noia alle sue radici p' uia di medicamēto.

Del nauone. cap. lxxx.

L nauone sostene q̄si ogni are & desidera terra grassa & soluta & nel terrēo asciuto & apresso che magro & dirupato & sabbionoso nasce. Et la pprieta dello co trasmuta il nauone i rapa & la rapa in nauone. Et aciochē optiamēte faccia utilitate richiede il terreno bene lauorato & letaminato & bē riuolto & in quei loghi optiamēte allignia neqli lebiade sono state i q̄llo medesimo āno. Et se sarāno troppo spessi diuellerāno alcūi acioche gli altri si fortifichino: i q̄li potrai illuoco uoto trasporre. Semināsi itorno alla fine de luglio & tutol tēpo del mese dagosto & se nō piousse fautono colladaq̄re. Possō si etiādio a cōciamēto semiare in tral miglio & panicho maxiamēte ferotine q̄do si sarchiera la secōda uolta. Aiutāsi anco molto il nauōe & la rapa col sarchiare. & de nauoni q̄lli sono piu nobili che sono piu lunghi & q̄si crespi nō grossi: & che nō hāno molte radici: ma una solamente acuta & dirita. De nauoni si fanno optie cōposte col rafano & un poco di sale & daciato & di mele & senape & specie odorifere & sanza specie si possono fare

SEXTO

affai buone. Inaunoní sono caldi nel secōdo grado & nutriscono molto: ma mala gieuolmēte si smaltiscono et fanno lacarne molle et infiate: ma meno che le pape iqli si cocono i acq et qlla pria cocitura gitata uia et nell'altra se ricuocono si tempa ladurezza dela sua substātia et mezanamēte gienerano nutrímēto itra bono et reo. Quelli che sono bē cotti malagieuolmēte si digiestiscono: et fāno uētusita et opilatiōe nelle uene et ne porri. Et pcio se due uolte si cocono sono utili et ciascuā acq gittata si ricocāo in una altracō grassissima carne.

Del nasturcio. cap. lxxxi.

N nasturcio e caldo et seco nel q̄rto grado et il suo seme specialmēte si cōfa ad uso di medicina et serbasi p cinque anni et la sua herba uerde e di molta efficacia et secha ha picola. Cōtra laparlasia della lingua quādo linerui sopilāo et si riēpio no dellhūitadi cōe suole icōtrare nelle febrī acute sīde il suo seme masticare et porre la lingua: cōtra laparlasia degli altri mēbri si prenda il suo seme et simetta in sacheto si coca in uino et si ponga sopra il mēbro che duole. Et ancora il seme predecto cocto colla carne et manggiato uale. cōtra la supflua humidita del cerebro si cōe nella litargia si puochi lostarnuto della poluere del suo seme posto alli anariscōtral cadimēto delluola si facia gargarismo dellacieto doue sia cotta la predecta poluere et ifichi sechi cōtral male del fianco et cōtra la colica p cagiōe freda uī si pōga il suo seme messo i sacheto et cotto i uio. A q̄llo medesimo et ancora alla strāguria uale la sua herba cotta i uino et olio et pōtāt sopra: cōtra tenasmon p humore uiscosi q̄do il culo enfia si pōga sopra leculo la sua poluere et lereni ancora

sūgāo di mele et ulsi sparga la poluere del seme del nasturcio et del comio et della colofonia. Del nenusar. cap. lxxxii.



L nenusar e fredo et hūido nel secōdo grado et e una herba laq̄le ha le sue foglie late et che si troua i loghi acquosi et ene di due maniere: una che ha ifiori purpurini laq̄le e migliore et l'altra fiori gialli laq̄le nō e tāto bona. Il suo fiore si cōfa ad uso di medicina et cogliesi di settēbre et si seche i molta efficacia de soi fiori si fa sciroppo specialmēte cōtro lacute febri et p colui che fosse di distēperata caldeza si cocāo in acqua i soi fiori et sene facia sciroppo. Cōtral dolore del capo per fredeza usāo isaracini di farlo dimorare i acqua una nocte et la matia apicāo allianari cōtale acqua e fiori.

Del napello. cap. lxxxiii.



L napello e nauone marino che cresce nellito del mare et e uelēo pessimo et mortale et e di somma exmīsurata caldeza ilq̄le se sia fregato rimuoue le machie della buccia et q̄do si prēde il beueraggio che sia p studio di medicina retificato uale cōtra la lebra et uelēo achi ne beesse oltre a una meza oncia: et meno di q̄sto ancora uccide lhuō et e marauiglia grande che un picciolo topo si troua chel mangia et allato adesso si troua et q̄llo cotale topo e tiriaca contral decto nappello.

Della nigella. cap. lxxxiiii.



A nigella e calda et secha nel terzo grado et e seme duna herba laquale in luoghi paludosi et intral grano anchora si troua: il quale seme si serba p. x. āni et e ritōdo et piano et ha uirtu diureticha per la sua amaritudine et ha uirtu di dissoluere et cōsumare per le sue qualitadi

C ii

LIBRO

lompiaſtro facto di farina dinigiella & di ſugo daſſetio itorno albellico & ſpetialmēte aifaciulli uccide illōbrichi. Et q̄l li che ſono di maggiore etade ſi conſecti col mele & ſidia loro. La ſaria della nigella cō laciato tiepido. & ſoffiata nelle nari uccide iuermini: ungueto di nigella. Prédafi nigella i molta q̄tita & ſi coca i forte acieto iſino che diuēga alq̄to ſpeſſo & diuētera q̄ſi unguento: ilq̄le e optio alla rognia & rimoue lapetigine della faccia. Dello Rigamo. cap. lxxxv.

Rigamo e caldo & ſeco nel terzo grado & ene di due maniere cioe ſaluatico & dimeſtico. Il dimeſtico a le ſue folie piccolecioe minore che q̄lle del ſaluatico & e q̄llo che ſi troua negliorti & adopa piu ſoauemēte ilq̄le ſi troua nelle medicine. Coglieti nel tēpo che pducie iſiori & apicafi allōbra & ſi ſeca & le ſue folie coſiori ſi deono mettere nelle medicine gittati uia igābi & ſi ſerba p uno anno & a uirtu di diſoluere di cōſumere & datrarre. Cōtra la fredda reuma del capo prédafi le ſue foglie ſāza fiori & ſime tano inteſto ſāza alcūo licore i uno ſache to & ſi pōga poi ſopra al capo il detto ſacheto & lofermo ſi copra bene cō panni aciochel capo ſudi. Il uino doue ſara cotto gargarizato cōſuma lhuūidita delle giēgie & delle fauci. Ancho la ſua poluere poſtaui ſopra cōſuma lhumidita. Cōtra laſma fredo ſidia iluino della ſua decoctiōe & deſichi ſechi: o ſidia laſua poluere cōſecta cō mele ſidia conacq̄ calda. il uino ācora doue ſara cotto cōforta la digeſtione & ſi rimoue il dolore dello ſtōaco & delle budella. Anco ſe della ſua herba ſi farāno mazuoli & ſi cuocano i uino & ſi pōgono ſopra lereni: ſoluono laſtranguia & diſſuria. Il ſaluatico ha le ſue folie

ample & adopera fortemente.

Deporri.

cap. lxxxvi.

Porri ſoſtengono quaſi ogni aere & deſiderāo terra mezanamēte ſoluta acioche optiamēte faciāo utilidade & ācho graſſa & letamīnata. Sciaſi i luogi caldi & i q̄lli che ſiāo q̄ſi tēperati del meſe didi ciēbre. Ne tēpati & freddi del meſe di gēnaio & di febraio & di marzo allora che la terra ſara ridotta adeq̄litate. Et queſta ſementa ſi fa o ſola nellaie o meſcolata mēte cō altre herbe i terra che ſia optima mēte lauorata & diſopra diletame coper ta. Et q̄ſti ſemi ſi deono ſemiare ſpeſſi & poi ſi diuellono: i pria leporrie piu groſſe nō ſirimoua alcūa coſa delle loro radici q̄do neſolchi ſi piātano. Ma q̄do ſi piātano colpalo ſene rimouono le radici q̄ ſi iſino alla porrina & ācora lacima delle loro folie & ſi piātano del meſe daprile & di magio & p tutto meſe di giugnio. Et ācora ſi poſſono piātare del meſe di iuglio et dagosto di ſettēbre et doctobre et ſarāno utili nel ſequēte meſe di marzo et daprile: Et nō ſi dee nel piātamento deporri riciercare terre meſe di marzo et daprile: et nō ſi dee nel piātamento de porri riciercare terra molla ma mezana et optia et anco q̄lla che fuſſe q̄ſi ſeca ſar rebe aſſai bōa et piātati i due modi nelluno mō ſi piātano i ſolchi cōe abolognia ſi coſtuma cioe i maniera che p una ſpāna i terra lun ſolco ſia dallaltro partito et i porri ſiano poſti neſolchi inſieme giaciono luno dallaltro p̄tito q̄tro dita: et q̄do laltro ſi ſa ſitiri la terra ſopra i porri et la terra copiedi ſoauemēte ſi calchi: nel laltro mō ſi piātāo cioe che poi ch ſarāno optiamēt lauorate et diſpoſte iaie ſi fac cino pertugi colpalo groſſo q̄ſi cōe una aſta dilācia et adentro p una ſpana et piu

SEXTO

et luno dalaltro uno somesso spartito ne
gli simettano laparechiate porrine & nō
firiempioho in ptugi neui simette niēte.
Ma passate tre settimane si sarchiano al-
lora ch lherba nasce fra essi & si purgāo
da lherbe & diciesi che porri i tal māiera
piātati sono migllori degli altri & non si
possono ageuolmēte iuiolare. Ancho si
piātāo optimamēte isfra lecipolle che sūo
glia q̄si grosse. Et diuelte lecipolle si serchi-
āo & truouasi che utilmēte lignāo & cre-
scono. Et q̄do si diuellio i uno logo sene
lasciāo alcuni iqli si serbāo p seme: Ilcui
seme si puo p tre āni sēza lesiōe serbare.
Ilporo e caldo & secho nel terzo grado &
p uia decibo nō e mica laudabile ipo ch
nuocie allo stomaco faciēdo ēfiamēto &
uētusita & colla sua acuita morde isuoi
nerui. Ancho ha pprieta di fare nera fū-
mosita chamalicolia sapartiene laq̄le salē-
do al capo obscura il uedere & iducie so-
gni terribili & paurosi o de senedeono
guardar icolerisci māiaci & q̄lli ehāno op-
pilatiōe nel capo. Ma q̄lli che gliamāo di
māgiare pndāo dopo essi latughe porciel-
lāe i diuia & simigliati cose. acio che illo-
ro calore di q̄te cose si temp̄o si lessino
& ap̄sso due tre uolte silauio & poi sidāo
amāgiare. Ma secōdo medicina uagli-
no. limpo che māgiati crudi mōdificano
lacāna del pulmōe dagrossi hūori & ap-
no lopilatiōe del fegato. Ancho ilsugo
del poro cōacieto & olio rosato & iciēso
messo neli anari costringie ilsangue aco-
loro che sono di freda natura. Ancho di
stillato nellorchie mitiga il dolor gēnera-
to p fredeza & humiditate. Ancho ilpo-
ro crudo impiastro sopra ilmorso de
serpēti fa utilidade. Ancho cotto & cō lo-
lio si salmeglio ouero di mādorle cōpito
suscita laluxuria: & Plinio dice che poro
pesto col mele & ipiastro sopra leferite

le sana: & il suo sugo beuuto col uio solue
la doglia delōbi & mischiato cōsale tosta
mēte chiude leferite & sana & amorbida
ledureze & lerotture tostamēte salda. An-
cho ilporo crudo māgiato uale cōtro lher-
brieta & stimola laluxuria. Anco solamē-
te cō lodore scacia gliscarpioi e serpenti.
Ancho uale cōtro al dolore dedēti e loro
uermini uicide ma igrossa la sottilita degli
ochi & graua lo stomaco & gienera sete
& iciēde isāgue & ifamma se sene māgia
disordiamēte. Il suo seme e piu secho &
di piu forte opatiōe delq̄le se sidāno tre
dramme abere con due di seme daglio
marauigliosamēte strignie ilsāgue acolo-
ro che screando elpecto lo sputano.

Del papauero.

cap. lxxxvii.



Ilpapauero si semina del mese
di giēnaio cioe di settembre
ne luoghi caldi & secchi: ma
ne tempati & freddi il mese di
giēnaio di febraio & di marzo & di nouē-
bre: puossi ācho colaltre herbe seminare
& e fredo & secho nel primo grado & e
didue faēte biāco et nero. Ilpapauero bi-
ancho e fredo et hūido et ilnero e fredo
et secho et piu mortificatiuo il suo seme
colto p. x. āni si serba. Et hauirtu di fare
dormire et di letificare et di mortificarle
Apuocā il somno faciasi impiastro de-
luno et dellaltro seme dellūo collacte del
la femia et collalume dellūo intorno
allemptie. Et lefemine di salerno dāno
la poluer del papauero cioe suo seme afā-
ciulli col pprio lacte. Et non sīdee mica
dare ilseme dl papauero nero ipo ch piu
mortifica. Cōtro le calde apposteme nel
comiciamēto et cōtral riscaldamēto del fe-
gato si pnda ilseme del papauero o la sua
herba pesta et si cōfecti cō olio rosato et
uifipōga suso cōtro la secheza de mēbri co-
me nelletica et nellaltri ifermitadi pndasi

C iiii

LIBRO

olio uiolato & si scaldi alquanto & cō esso si confecti la poluere del papauero biāco & senunga la spina p tutto. Anchora a questa medesima infermitade: & contro alla sechezza del pecto uale molto il diapa pauero il quale si fa principalmete desso. Dicono ancora Plinio & Diascoride & Marco che del sugo delle foglie & soī ca pitegli si fa oppio donde il sono si puo ca a coloro chāno febre. Ilqle cautamente fidee dare ipoche molto oppilla & ifred da & mortifica & maxie il papauero nero

Del peuciedano.

cap. lxxxviii



Pleuciedano e una herba ch p altro nome sapella finocchio porcino ilqle e caldo & seco. Et il uino della sua decotione uale contro ala stranguria & diffuria & contra loppilatione della milza & del fegato. Ancora cotta i uio & olio la decta herba & impiatrata al fegato & alla milza mollifica la loro durezza. Cōtra gli homori freddi che siano nemēbri spirituali sidia lacqua dela sua decotiōe & dellorzo & se sono molto freddi si dia il uino dela sua decotiōe & il sugo dela regolitta

Del pretosemolo.

cap. lxxxviii.



Pretosemolo si po semiare del mese didicēbre difebraio & di marzo & daprile solo & & insieme colaltre herbe & si po trapiantare quasi tuto il tēpo dellāno il suo seme si serba p cinque āni & e caldo & seco nel grado & e diuretico & incisi uo & puocatiuo dellorina & demestruū & dissolue lauentusita & lēfiamēto & spetialmete il suo seme. Et galieno dice che impiatrato sopra le pustole marauiglio samente mōdifica la rognia & la morfea ode uale allidropici & a qlli chāno febre p iodica & mitiga il dolore delle reni & della uesicha: ipoche rarifica iporri & le-

uie del corpo & caccia gli omori sottigliādo con lorina & coi sudore & mōdifica il fegato & leferite & apre la loro oppilatione & le loro apposteme curāo maxiamēte qlle che sono nelle reni & dissolue lauentusita della colica. Et pesto & messo nella natura della femina puoca inestruū & caccia fori la secōda & la creatura morta ilqle ancora dato abere mōdifica il feto delli humori grossi & uiscosi.

Del serpillio.

cap. lxxxx.



Serpillio e fredo & humido nel quarto grado & e una herba il cui seme psillo sappella: il qle seme si deve nelle medicie mettere. Cogliessi nella state & serbassi p due āni & ha uirtu di purgare & dirasfere & dimōdificare ouero mollificare. Cōtra la sechezza della lingua nelle febrī acute si prenda il suo seme & si leghi i sottilissimo pāno & sfōda nellacq & rafa prima la lingua col coltello di legnio senūga la lingua. Cōtra la sechezza de mēbri spirituali & constrictiōe del uētre nellacutē febrī si prēda il psillo & si metta in acq & si lasci alquāto. Apresto gietta uia qlla acq sidia collacq feda. Anco si mete cōue nientemēte il psillo nello sciroppo cōtra la cute febrī & desi molto cociere & quādo fara tāto cotto chelagociola sacosi alla caza laqle tosto uisappica p la uescosia de cto psillo: cōtra la dissinteria desi prēdere il psillo & ardere i alcūo testo & facta ne poluere sidia con uouo dighiottire & conacq rosata che fia meglio secio aduēne p uitio delle budela disopra: ma se adiuēnisse per uitio delle budella sotto si fa cia soposta della sua poluere & conalbu me douo & cō un poco dacieto & acq rosata sopra il petūgnione & sopra lereni o sopra il bellico sauēne p uitio delle budella disopra: cōtra alfluxo del sāgue del

SEXTO

nafo uale q̃llo medesimo ipiaſtro ſopra la fronte & ſopra le tempie o ſimetta nellianari eſſendo facto della ſua poluere et del ſugo della ſāguinaria. Sopra le calde appoſteme ſiprēda uno ſachetto picō di ſeme di pſillo et d'alchuna altra herba et ui ſipōga ſpeſſo ſu. Sopra la ſpza de capelli ſi p̃nda la c̃ delle decoctione del pſillo & ſene laui il capo. Ancho p la ſua freddeza & humidita cōſerua la canſora pero che la camphora e ditroppa ſottile ſubſtantia.

Della piantagine. cap. lxxxxi.

Papictagnie e freda & ſecha le chui foglie ſecha ſaldano opti mamēte leſerite & a q̃ſto niūa coſa e migliore ſecōdo che di cie Diaſcoride & pare mirabile coſa che ſibee il ſugo ditre barbe di q̃lla cō tre ōcie di uino: alchuna uolta cura laterzana & ſe ſibee il ſugo di q̃tro cō tre ōcie di uino alchuna uolta cura la q̃rtana. Ancho dicie diaſcoride che ſana leſerite del cane rabbioſo & aiuta lidropici & cōtraſta al uelēo & il ſuo ſugo uccide illombrichi & mitiga la grāde ſolutione del uentre & ſtrigne imēſtrui egliēſiamēti dele poſteme. Nel cominciamēto cōtraſta & fa tornare idietro & legigie pregnie & ſanguinoſe mondifica & conſtringe.

Del polipodio. cap. lxxxxi.

Polipodio e caldo nel q̃rto grado & ſeco nel ſecōdo grado alchuni & e una herba ſi migliāte alla ſelcie la q̃le creſcie ſopra le q̃roie & ſopra le pietre & muri & uolgar mēte ſapella ſelcie q̃rcia: ma q̃lla ch creſcie nele quercie e migliore la ſua radice colta et al q̃ta neta et ſecha al ſole p uno di ſi cōſerua i molta efficacia p due āni & q̃lla la q̃la rompēdola mōſtra ſecheza ſi dee gitare uia & ha uirtu di diſſoluere di

cōſumar & dipurgar p̃cipalmēte la flegma & la malicioia & maximamēte dallo ſtomaco et della budella et e un poco laxatiua et nota che nella decoctiōe del polipodio ſidee mettere alcuna coſa che caci uia la uētufita ſicome āici finochio et comio po chel polipodio ſolamēte muta liomo ri i uētufita. Ancholuſiamo ne beueragi ouero potioni et nelle cōfectiōi et nel brodo della galia o d'altra carne. Ancho diamo la ſua poluer aſſoluer et uale al acotidi ana et allaterzana p cagiōe di collera uit tellina ocitria: et ſolue āchora lo pilatiōe del ſegato p uiſcoſi groſſi hūori. Ancho ualle alla febre q̃rtana et a q̃lli chāno male di ſiācho et colica et a q̃lli chāno flegma mulcilaginofa nelle budella utilmēte me dica. Cōtra la quottidiana et mal di ſiācho et alapietra et al dolore de mēbri et acōſcr uare la ſaitade ſidee i cotale modo ufare p̃ndaſi il polipodio et ſipeſti i q̃ta dōcie ſiā o didue il piu ſeli: e molto laxatiuo et ſi cuoca i acq̃ colle prugni et leui uole giugnēdoui ſeme di ſiēo et danici i molta quantitade et collato ſidia la matina o la ſera in molta quantitade.

Della paſtinacha. cap. lxxxxi.

Paſtiaca ſi ſemia del meſe didicēbre di giēnaio et febraio et di marzo i terra graſſa et ſoluta et di dētro cauata et optiamēte lauorata et e didue māiere ſalutica et dimēſtica et ciaſcuna nella radici e di duro nutrimento et meno nutritic che la rapa: ma ha alchuna acuita onde ſottiglia et fa ſolutione et pero prouoca imēſtrui et lorina. Ha ancora in ſe alchuna uirtude inflatiua per la quale aiuta il coito la quale quando ſi coituma gienera ſiāgue non laudabile. Adunq̃ acioche ſerl duca atemperamēto ſi cōuſene due uolte leſſare et gitata uia la c̃ tre uolte ſi co-

C 111

LIBRO

ca lapastinaca saluatica per altro uocabu-
lo e apellata dauco asinio: & la dimestica
dauco cretico. Et la loro radicie secondo
isac e calda nel mezo del secundo grado &
hūida nel mezo del prio. Ma le foglie e
fiori secodo glialtri son calde et seche nel
terzo grado et lūa per laltra si mette nelle
medicie poche sō q̄si dūa medesima uir-
tude. Ma la dimestica e migliore. Anco e
unaltra pastiacā laq̄le e rossa et posi man-
giare cruda et cocta coinauoni fa bellissi-
me cōposte laq̄le si semia al mō dellaltre
pastinache. Lapastinaca saluatica ha effi-
cacia et opatiōe spetialmēte secodo le sue
folie e fiori: ma poco secodo le sueradici
Questa herba si dee cogliere q̄do pduce
fiori gittati uia le radici et desi in loco om-
broso secare et serbasi p tuto lanno et ha
uirtu dissipatiua consūptiua et attractiua
di sua q̄litate e diuretica per la sua substā-
tia. Cōtra la freda reuma si facielli il capo
della poluere facta della predecta herba
bē calda. Al dolore dello stōaco p uentu-
sita o p fredeza et cōtro alla stranguria et
diffuria et contra la colica et iliaca passio-
ue si dia il uino doe sara cotta et si prenda
la decta herba in grā q̄rita et si macieri in
uio et olio per dece giorni el decimo di
si cuoca ifino a tanto che siriduca in olio
et si priema lherba optiamente et si pren-
da poi la colatura et si pōga al focho et a
giuntouiciera sene facia cierotto il quale
contra le predecte cose e conueniuole.

Della porciellana. cap. lxxxiii.

A porciellana q̄si in qualūche
tēpo si semina nascie uegnien-
te il caldo et spetialmente del
mese daprile di maggio et di
giugno et posi semiare mischiata cō pol-
uere et optiamēte alignia fra cauoli et in
tra le cipolle e porri et semina si conuen-
uolmente nelle uignie et desidera terrēo

grasso molto acioche optiamēte cresca et
doue sara una uolta semiata nasciera cia-
scūo āno seguente et maximamēte se in
q̄llo logo sara puenuta ad alcuna maturi-
tade et ricieue grā dāno nel tēpo asciutto
se p cōtinuo ad aquamēto nō sauta et so-
to lōbre degli albori nō cresce: et sōne di
due spetie poche glie una specie di por-
ciellana cha le sue folie molto larghe laq̄-
le sapella romana ouero beneuentana et
q̄sta cotale e hūida molto: ma di pocho
sapore. Sono altre porciellane comūle
q̄li fāno piciole foglie et q̄sta e hūida: ma
piu saporosa: et si seminera itra laltre her-
be spesso seminare non si potra dilatare
necrescere. La porciellana e freda nel ter-
zo grado et hūida nel secodo: et q̄do e
uerde e di molta efficacia et seca nō e di-
tanta et ha uirtu damorbicare et da imo-
lare et da fredare et e optio cibo a quegli
chāno febre cruda o cotta. Cōtral constri-
gnimento del tūentre si debe cocere i acq̄
et con prugnie et mangi lonfermo lepru-
gnie et le porciellane et poi beī lacq̄. An-
co e da sapere che la porciellana conuen-
uolmēte si mette in diureticis: anco la por-
ciellana ha in se alcuna lazitate ouero a-
freza: et impero cōforta lo stōaco et le bu-
della et uale contra le ferite che nascono
nelle reni et nella uescica: uale ancora al-
fluxo del sangue et ondunque fosse uscī-
to lo strignie. Anco senel capo o nella frō-
te ouero nelle tempie sene fa unzione ri-
moue il dolore el calore: ancor uale man-
giata contra la diffinteria et uale a coloro
chāno colericis assalimenti Auicenna di-
ce che la porciellana di sua proprieta era-
dica leueruche se si tropicieranno conef-
sa et rimoue lallegamento de denti et to-
glie uia la uolunta del coito: ma nella cal-
da complexione a cresce nel coito.

Del papiro.

cap. lxxxv.

SEXTO



Lpapiro fidicte dapabulo che tanto uale q̃to pasto & pir che tanto uala q̃to fuocho. Impo che sechato e molto acōcio al nutrīmēto desuocho nele lucierne & nel le lāpae: & e una herba laq̃le e dalla parte difuori molto piana. Etha la sua midolla molto biācha spugniosa & pur oīa & na scie in luoghi acquosi & diciesi uulgare mente giunco aponoi. Secasi & scortasi in mō che rimāe un poco di cortecia da luno lato actoeche la midolla si sostēga & q̃to ha meno della cortecia tanto arde meglio & piu chiaro nella lāpana & piu age uolmente facende: del q̃le i alcūo luoco si fāno uaselli & nauī cioe innupy e i india secōdo che dice Plinio & q̃sto testīmōia no le storie dallexād̃ro. Anco sene fanno carte neq̃li si scriue. Anco sene fāno sporte & belle stuoie & uarie stouiglie & sene legāo le uele dele nauī. Et certi sono che ne fāno uestimenta & dice Plinio che la sua midolla uale molto atrare lacq̃ deli orecchi poche naturalmēte la sua & trae af se: & ipoeche col papiro si caua lacq̃ del uino. Del puleggio. cap. lxxxvi.



Lpuleggio e caldo & seccho nel terzo grado cogliesi nel tēpo che fiorefete & sechasi alōbra & serbasi p uno āno le sue folte cō fiori gittati uīa i gābi si mettono nelle medicie: & ha uirtu dissolutiua & cōsumptiua. Et la facelatōe che si fa del pulegio caldo nel testo sanzalicore uale cōtra la freda reuma. Et gargarismo che si fa dellacieto doe sia cotto il pulegio & fichi sechi uale cōtra la freda tossa & cōtra la tossa che utene p uiscoso appicato o uerep acquoso hūore. Anco il uīo della sua decoctōe uale cōtra al dolore delo sto maco & delle budella che aduēga p fred do o p uētusita. Anco lōpiastro facto di

quello cōito i uino & postaul sopra uale a quel medesimo. Anco il fomēto facto della sua decoctione diseca lhumidita della matricie & strignie la natura.

Della Rapa.

cap. lxxxvii.



Lrapa q̃si in ogni aere habitabile aligna & desidera terra grassa & soluta in tanto ch q̃si sia ridotta in poluere acio che optiamēte aligni & il suo seme acio che nō nasca troppo spesso si semia mischiato cō polueri torno alla fine di luglio & ifino a mezo il mese dagosto o pocho dopo & ne loghi caldi & sechi p tuto il mese dagosto & specialmēte q̃do la terra sara rostita p la pīoua andata dināzi. Se si semine rada diuēta maggiore. Et ipo doue le sue piāte troppo spesse fossero q̃do sarāno fortificate alq̃to sene diuellēo alcune & si traspōgāo i loghi uoti o si gietino. Et aiutasi molto col cōtinuo adacquamento & col purgare dalherbe. Anco si semina ne cāpi nudi & ancora nele seche aconciamente se optiamēte saranno arate & desi il suo seme solamente collerpicie coprire acioche non si profōdi troppo nella terra. Possonsi ancora optiamēte seminare intral panico emiglio se rotino quando si sarchiano la seconda uolta le quali il panico e miglio ne sara leuato si douerano sarchiare. Et allegrasi i cāpo manifesto & scoperto: & molto si dānifica per lombre. Ma si sara il tēpo di tāta sechitade che non si possa in acōcio tēpo seminare si pote in alcuno loco a concio da potersi adacquare & obroso spessa seminare a modo di cauoli. Et poi q̃do saranno cresciute le sue piante & la terra sara bagnata di pīoue si potranno trasporre intorno la fine dagosto infino a mezo settembre in terra optiamēte cultiua ta. Colgonsi lerape del mese doctobre.

SEX TO

Et quelle che farāno piu belle leuate uia le folie si piātano acioche sementischino la state seguente delle rape si fanno cōposte con acq̃ acioche di uerno & di q̃resima si possano hauere p̃ cociere i questo modo cioe che in pria si lauino optiamēte & apresso sordinino nel uaso a suolo asuolo. Et in ciascuo suolo si semini sale co semi del finochio & della fantoregia o solamēte in sale si sopressino & così si lassino p̃ octo giorni & poi uisi metta acq̃ fredda tāta che si coprao & così si cōserueranno p̃ tuto lāno. Anco senefāno cōposte cō acieto rafāno senape finochio sale & mele i q̃sto mō cioe che nella q̃tita di due comūi sechi si prēda una libra di rafano o piu si leuorrai bē forti & si prēda libra una di senape & meza di finochio & libbre tre di mele & libbre una di sale & siricida il rafāo sotilmēte p̃ lo lūgo & si pesti minuto & uisi mescolio insieme el sale & il mele si faccia liquido & si mescoli cō seape distemperata con op̃io acieto itorno allameta dūa sechia. Apresso si faci suolo delle rape & nauoni & carote & palti nache & pere & seuorrai mele cōueneuolmēte cotte & optiamēte fredate & diuise si semini disopra il rafāo cogli altri semi & col sale messa pria la senape & gli altri semi & così si faccia i fino che sieno allogate tutte & poi si serbio. La rapa secondo che dice Isace calda nel secōdo grado & nutricha molto piu che laltre herbe. Tutta uolta si finaltischie malagieuolmente & fa la carne molle & i fiata p̃ la sua uētusita & enfiamento & suscita il coito: la q̃le si cozie i aq̃ & gittata uia q̃lla cocitura & in unaltra si coca la sua durezza ouero la durezza della sua substātia si tēpa mezanamēte intra bene & male nutrita. Quella che nō ē bē cotta malageuolmēte si finaltischie & genera uentusita & fa opilatōe nece

ri. Et impo ē utile se due uolte si cocie & ciascuna acqua si gitti & siricoca cōgrassissima carne. Ancora secōdo medicina e conuenueole apodagrīci se del suo brodo si lauino i piedi cioe i gottosi.

Del rafano.

cap. lxxxiii.



Lrafano nō si semina i poche nō ha seme: ma si piātala sua corona fresca tuta o meza: o si fāno delle sue radici picole parti et si piātāo dinouēbre didicebre et di gēnaio di febraio et di marzo et desidera terra pfōdamēte cauata soluta grassa et optiamēte lauorata si cōe tutte laltre herbe le cui radici desideramo che diuētino grosse et lunghe. Et usiamo il rafano i p̃tialmēte q̃do facciamo cōposte delle rape. Il rafano ē caldo et seco nel secōdo grado et la sua radice si cōfa piu ad uso di medicina uerde et secha: ma meglio ē uerde et ha uirtu inciensiuā et risolutiuā et fassene cōuenueole oximele i q̃sto mō cioe che si prendono le cortecie dele sue radici et si pestano al q̃to et si lasciano due o tre giorni i acieto. Poi uisi giugnie la terza parte di mele et cotale oximelo uale cōtra la q̃rtana et quotidiana se nō fusse già dislegma falsa. Et se nello sterco fossero humori freddi et idigietti si prēdāo le cortecie del rafāo et tuffate nel mele et nellacieto et senefattolli lōferimō et poi bea lacq̃ calda et si metta ledita i bocha o lapēna iūta nel lolio et si puochi il uomito. Cōtro alla durezza della milza et del fegato si prenda la decta herba et cotta nel uio et nellolio ui simpiastrī. Anco i piāstrata al petignone dissolue la stranguria. Anco ha il rafano tale pprieta che se un fasciello sene pone sopra lo scarpione lucide. Et ipso dice democrito che chi hauesse la mano unta del seme maturo del rafano sanza suo nocimēto puotractare i serpenti. Anco se tro

LIBRO

uato che prendendo il rafano et pestandolo et legandolo col suo sugo sopra al capo raso del maniaco il detto infermo e guarito. Anco si dice che il rafano e nimico alle uiti et dicesi che se uisi semina pso p discordamento di natura tornano a dietro secodo che Palladio afferma.

Della radice cap. lxxxiiii.



A radice e una herba la cui ra dice cosi sapella et dilectasi in aere nebuloso aduegnia che in ogni aere nasca et aligni. Anco ama terra grassa et soluta et lungamente lauorata et riuolta et p fonda mente cauata et schifatufo et ghiaia. Semiasi del mese di luglio intorno la fine digiugnio in luoghi temperati et del mese dagofo et disettebre i loghi caldi et sechi: Et deonsi seminare co gradi spatii et adetro cauati. Et nelle harene diuetano migliori. Anco si semina dopo lanoua piousa se non fussero gia che si potessero adacquare. Et si deono icotanete coprire con legiere sarchiello. Et non uisidee mettere letame: ma paglia inanzi poche nediuetano fungose: & se sapacqrano spesso conacq salza diuerano piu soaua. Et qlle radici che son meno agre et chano le foglie piu late et piu uerzicati si dice che sono le femine. onde predereno di qste cotali isemi. Ancho si crede che diuetano maggiori se leuatone uia le folie et lasciatone una picola foglia spesso si coprano colla terra onde optiamete si piatano ne solchi acioche la terra si possa piu spesso intorno adesse adunare. Et se delle troppo forti uorrai fare dolci macierrai in mele il suo seme p uno di et una nocte. La radice e calda et secha nel secodo grado et e dimiore nutrimeto ch larapa. Et il suo nutrimeto e grosso et duro allo stomaco et nociuo alla digiessione et non e coueneuole agli occhi ne aideti ne

atute ferite e dolori psa secodo cibo. Ma secodo medicia e purgatiua dele rei et della uesicha digrossi humori et puocaloria et magiata rope la pietra. Et se si magia cotta uale alla tossa chauega p fredda et hnmida cagione: et mangiata secodo cibo gienera torzione et enfiameto: & diuenta in laudabile allo stomacho laqual cosa testimonia il puzolete rutto chauiene p qlla maxiamete ianzi il cibo in po che qlla che si da a qlli che sono digiuni amagiare solleua il cibo et costringiello ch non disceda al logo doe si cocie: onde diueta cagione didurare la digiessione et di puocare il uomito maxiamete a coloro ch naturalmete hano uetusita nello staco. Ma psa dopolcibo gienera miore uetusitade et colasua graueza disciede giu et a ualla il cibo al logo doe si cocie et losmal tisciecoe si couiene. Ancora coloro che lauoleffero p puocar il uomito la deono prederere inazi al cibo. Anco la sua uirtu: e simile a qlla del rafano et contra le medesime cagioni in qlo mo s idia: ma non e ito efficacie.

Della Ruta

cap. c.



Aruta si semia del mese dagofo et meglio si multiplica et si distende ropendo i ramicielli et ficandoli nella terra. Et se la somita dalcuno suo ramiciello si china alla terra incontanete che sono fitti nella terra sappigliano & malageuolmente si secha qsta herba. Dice Plinio che la ruta ha iodio & schifa il fredo uerno et lacq et allegrasi de tepi sechi & uolsi nudrire in terra latitia o incienere. Et ama il fico in tato che sottesso o allato adesso meglio che in altra pre allignia & qdo e in uechiata diueta ligniosa. Se isoi rami ogni ano co terra ifino alle folie non si copre. Et quando e durata & facta legniosa non

LIBRO

po lula ben se non taglia apresso alleradi
ci ipoche allora rinouati irami torna gio
uane. Laruta e calda & seca nel secondo
grado & e di due maniere cioe dimestica
& saluatica laqle sapella pigamo. Le sue
folie & seme si cō fāno ad uso di medici
na: & si possono isuoi semi serbare p cin
que āni & le sue folie seche p uno āno &
la sua uirtu e diuretica dissipatiua & cōsū
priua. Cōtra laciēphalica lephilēsia. Nel
bagnio si prenda alqto del suo sugo & si
metta nel naso. Impoche mēa fori lafleg
ma & mōdifica il cierebro. Anco il uio
della rutta doue sara cotta uale aql mede
simo. Cōtra al defecto della uista p sum
mosita collerica si prēda laruta & si metta
nel uafello del uio & poi lusi lōfermo: an
co se simischia cōacq rosata & si pone so
pra gliochi lipidi ouero sāguinosi mira
bilmēte limōdifica & sana. Cōtral dolor
dedēti si prēda laruta & simpiastrī sopral
logo doue fa il dolore: o si facia cosi cioe
che si prēda il suo gābo & sarda alqto al
foco & sinciēda la sua cōcauitade molto
gioua. Cōtra la frigidita dello stōaco &
la sua paralisia: & ancora degliastrī mēbri
fidia il uio doe sara cotta la ruta & laradi
ce del fieno o la sua poluere col sugo del
fieno. Ancora cōtra lastrāguria & dissu
ria si prēda la ruta cota i uio & in olio &
simpiastrī al petiglione. Cōtra tenasmō
p cagiōe freda si prēda la ruta & si coca i
uino & sene facia encatismo: o si prenda
di bono uio & si scaldi & si gitti sopra la
ruta & lōfermo riceua il fūmo p ibuto: A
puocare imēstrui & lacreatura morta &
amenare fori la secōda si dta latrifera ma
gnia col sugo della ruta & q̄l medesimo
adopera il suo sugo pestato o isuoi tali o
uero cime giouani fricte nellolio & po
ste sopra illogo. Cōtra il dolore di fori p
pcolta o p altra cagiōe si prenda laruta &

scaldata i testo uisipōga sāzaltro liquore
contra lalispitudine & roffore degliochi
si toglia la poluere del cominto & si cōfe
cti col suo sugo & intintauī labābagia si
pōga sopra gliochi. Anco la ruta beuu
ta uale contra ueleno beuuto & contro al
morso degliaiāli uelenosi. Et ancho seui
simpiastra adopa il simigliante. Et nota
che chi fosse coperto tutto dirutta potre
be sicuramēte ādare al basilisco: āco di
cono Plinio & Diascoride & costantino
che q̄do ladonnola sapechia di cōbatere
col serpēte māgia laruta & guernita del
suo odor & uirtude sicuramēte assaliscie
& uccide ilbasalisco: & il suo odore scha
cia ibuffoni delliorti & tutte cose uenēso
se & ipo aconciāmēte si piāta i loghi oue
riparano lapi. Anco coloro che sono un
ti del suo sugo nō possono da scorpionī
ne da ragniuoli ne da api essere pūcti.

Della robbia

cap. ci.



A robbia desidera terra solu
ta & grassa acioche optiamen
te aligni tutta uolta alignia in
terreo mezanamēte grasso la
quale si dee cauare pfōdamēte colle uan
ghe del mese doctobre & dinouēbre &
il seguēte mese di marzo o di febraio o
dapriile si semia spessa comel grāo o cōe
laspelta & fānosī laiuole si cōe negliorti o
quaterni si cōe nel semiare del grāo. E si
dee il suo seme col rastello solamente co
prire & da tute lherbe & radici & maxia
mēte dalla gramignia optiamēte purga
re q̄do si uāga & q̄do si fanno laiuole: ap
resso si ronchano quātunche rinascono
lherba inessa colle mani & col sarchiello
Poi dagosto quando isemi sarāno neri
si colgono con tutta lherba & sechi bene
si cōseruāo al fūmo. Et poi del mese do
ctobre itorno alla fine del mese di nouē
bre si cauano isolchi & di quella terra si

SEXTO

euoprono un poco laie: Poi appressi la
state seguente si roncha quantunche fia
te lherbe nascono in essa & del mese da
gosto dacapo si colgono si come e decta
Anco le sue radice cauato la terra apoco
apoco sottesse si colgono acui piacie di
cogliere & secasi al sole. Ma meglio e chi
allanno seguete si lascino iterra acioche
diuentino piu grossi & migliori cauando
ancora li solchi & cōprēdo laie si cōe
e detto. Et q̄do le sue radici sono seche si
battono coiciēchi acioche si rōpano & si
purghino dalla terra & dalla poluere &
diuētino chiare: & se sene fa poluere uar
ra meglio. Et nota che la terra doue la
robia si pone si potrebe cauare solamente
collo aratro messo bene adentro.

Degli spinaci.

cap. cii.

Lispinaci optimamente si semi
nano del mese di settembre &
doctobre p l ouerno & pla
resima sequete. Anco del me
se di dicembre digiennaio & di febraio
& di marzo per lo mese daprile & di ma
gio. & ancora negli altri mesi si possono
seminare. Semina si anco nellaie & mis
chiati acora col altre herbe iterra grassa &
bene lauorata. Et se q̄do si colgono una
uolta si taglia la meta del suo gambo: &
l'altra uolta l'altra durera lungamente la
sua utilitate. Lispinaci sono freddi & hu
midi nella fine del prio grado & amolli
scono iluētre & uagliano ala gola chi ha
uesse dolore di sague & collera rossa &
sono migliori allo stoaco che litrepici.

Dello strigio cioe solatro & morela. ciii.

Lostrigio cioe solatro & mo
rella e una medesima herba &
e fredda & secca & diuretica al
q̄to & quādo e uerde q̄to alle
foglie e fiorie di molta efficacia & secho
niente adopera & ha uirtu rīfrigeratiua

Contra loppilatione della milza & del fe
gato & maximamente contra litteria q̄
do e oppilata la parte disopra del cistiffe
lis fidia il sugo a bere o si faccia scioppo
di zucchero & del suo sugo: o fidiano &
uarra meglio oncie due del suo sugo cō
cinque oncie di reubarbaro. Contra la
postema dello stomaco & delle budella
& del fegato fidia il suo sugo chon lac
q̄ dellorzo. Cōtro al riscaldamēto del fe
gato si prēda una peza itita nel suo sugo
& uisi pōga suso. Et q̄l medesimo si faccia
sopra la calda podagra: o uisi pōga spesso
la sua herba pestata. Anco uarra meglio se
col suo sugo figitiēgi acieto o agresto, o
olio rosato: cōtral caldo apostema nel co
miciamēto si prēda la detta herba pestata
& uisi pōga p fare tornare adietro la sua
materia. Della sēpuia. cap. ciiii.

Lasēpuia e una herba cosi
nomiata poche sēpre si troua
uerde & e fredda nel secondo
grado & secca nel comiciamē
to et q̄do e uerde e di molta efficacia: et
secca di uirtu opatiōe et a uirtu rīfrigeratiua
le plagelle intinte nel suo sugo et nel
lacqua rosata si ponga alla fronte et alle
tempie et alla gola.

Del satirione o uero appio. cap. cy.

Lsatirione si tiene che sia la
pio saluatico: et caldo et seco
nel terzo grado et a uirtu atra
ctiua dalle parti remote: o de
i suoi testicoli confecti col mele prouoca
no il coito. Ma meglio se si fa confectio
ne de quelli et de datteri et pistachi et del
mele. Anco il suo sugo dato con loxime
lo uale alli artetici.

Ldella sponsa solis cap. cvi.
Aspōsa solis laticorea ituba
et solsequiū e tuttuna herba
ete fredda et humida. La sua

SEXTO

herba mangiata uale cōtral uelēo se sia p morfo. Ancho il suo sugo se sipora sopra el fegato uale alla sua oppilatione p calda cagione facta. Ancho uale cōtra il suo ris caldamēto. Del sermōtāo. cap. cvii.

Lsermōtāo e caldo & seccho nel secōdo grado & il suo seme si puo p tre āni serbare. Et mettesi q̄llo nelle medicine & ha uirtu diureticha dissolutiua cōsūptiua & attractiua. Cōtra lasma p freda cagiōe fidia il uino doue fara coto il sermōtāo cōsi chi sechi & arostiti. Cōtra loplatiōe del fegato dele reni & dela uescicha & cōtra lastrāguria & diffuria si dia il uino delle sua decotiōe. Della strafizacha. cap. cviii.

Astrafizacha e calda & secha nel terzo grado & e seme duna herba cōsi apellata il q̄le e di grāde efficacia. Il q̄le purga il capo de la flegma & asciuga luuola & fa schifare lareūa & lo stomaco mōdifica Et il uino della sua decotiōe & dele rose cōtra lep̄decte cose si gargarizi. Contra larogna & pidochi uale linguēto facto della sua poluere & acieto. Ancho uale cōtrolla parlasia se sene fara unctione. Et la poluer del suo seme uale cōtra imigniati data col mele. Della sqlla. cap. cxiii.

Asqlla e calda et secha nel terzo grado et e una herba simi liate acipolla: ōde la sua rubor fa radicesi cōsa piu aduso di medicina che le folie et p se sola e mortale lacu uirtu e diureticha ōde uale alla digiēstione della materia cōsi i quotidiana come i q̄rtana. Vale ācho cōtra lopillatiōe della milza et del fegato: et cōtra ladoglia del fiācho et degli articoli secōdo che dice Isac. Et cōtra ledecte isfermitade susi q̄sta māiera cioe che si diuida p mezzo et tate tuniche dalla parte dētro si gettino:

q̄nte dalla pte dīfuori et tate sene serbeno del mezo. Quelle dīfuori siedono gitare po' che sono uenēose et molte calde. Simigliatēte si gettino q̄lle dentro po' che p tropa fredeza sono mortali. Quelle del mezo sono tēpate: ōde di q̄ste si faccia decotiōe nel forno i uolte nella pasta et poi si cuochano in acieto et nella colatura si giunga mele. Et se uogli che loximelo aopi piu fortemēte nō cuociere la squilla nella pasta: ma nelo acieto solamēte et uale cōtra ogni dolore delle parte dīfuori p freda cagiōe. Della senape. cap. cx:

Asenape si semia i āzi il uerno et dopo et desidera tera grassa Et se si semia rada diuēta migliore. Ma se fusse tropo spessa sene possono alcune piāte leuare et al troue trāspore. Questa herba multiplica i tal māiera che ladoue si semia una uolta apena poi q̄l luogo sene puo liberare et doe cade il suo seme al postutto gierniglia La senape e calda et secha nel q̄rto grado et itēdi del seme nō mīcha dell herba. Il q̄le colto p ciq̄ āni si serba. et ha uirtu dīdīf soluere dīcōsumare da trarre et dī sottigliare. Cōtra laparlasia uale lo suo seme ma sticato et sotto la lingua ritēuto cōtra laplasia degli altri membri si metta i uno sacheto et sicuocha in uio et pōgasi sopra il logo oue ladoglia e et spetialmēte nel comicia mēto della sermitade: la sua poluer posta agli anari fa strāutare et mōdifica il ciertuelo dalle supfluitadi. cōtra lasma antica p humore glutioso fidia il uino doue fara cotta la senape et fichi sechi. cōtra lopilatione della milza et del fegato: et cōtra la leoto flemmatia se cuocha i acq̄ la senape colla radice del fiēo et colata uisiponga mele et fidia all'ōfermo cōtal decotiōe. contra ladureza della milza si piesti la sua herba colla sugnia del porco opiamēte

LIBRO

& si ponga sopressa. Anco il fomēto facto della sua acqua oue sara cotta mena fori imēstrui ācora la dēta herba cota in uio & ipiastrata solue lastrāguria & ladisfinteria il uio anco doue sara il suo seme cotto & idragante īsiema diseca lhumidita delluuola del cierebro & delle fauci. E uisi metta dragāte acioche riarda & dibuci. Pittagora comāda la senape sopra tutte laltre herbe. onde Plinio dice che lasenape sottiglia & purga igrossi & uiscosi humori & sana le pcosse delli serpenti & delli scorpioni giugnendo conesso acieto & uincie iuueneni defūghi & mitiga il dolore dediti et passa ilcierebro, et quel mirabilmente purga rōpela pietra et imēstrui puoca et excita lappetito et cōforta lo stomacho et aiuta lephilentici et purga icapelli et illoro cadimēto costringie ibucinamēti degliorechi rimoue et purga lafcurita degliorechi et subuiene a paraleptici per chapre iporri et dissolue lhumore che bagnā incruī et consuma: et dice che magior uirtude nel seme che nelerba. Dello stutocioe cauolio saluatico. cxi.

Lostutio el cauolio saluatico sono una medesima cosa. Ilqle e caldo et seco nel secondo grado. Il suo seme el fugo del le foglie si cōfāno aduso di medicina. Cōtra laparlasia della lingua si prēda il suo seme masticato et si tēga sotto la lingua per grāde spatio: et se fosse in altra parte del corpo si prēdano le sue foglie et si cocāo nel uio et uisipōgāo. cōtra la litargia si pnde la poluere del suo seme et si metta nel naso. Anco si facia decotione del suo seme pesto et del fugo della ruta saluatica īnacieto fortissimo delqle poi si stropicio le parti del capo dirite leqle pria sideo no radere. Anco la fomētatiōe delle sue foglie cote i uino solue lastrāguria et ladis-

suria et dissolue imēstrui. Anco lompia stro delle sue foglie cote in uio et olio poste sopral petigniōe et sopra la uerga pro uoca lorina.

Delo scordeon.

cap. cxii.

Laglio saluatico e caldo et seco nel terzo grado il cui fiore so lamēte e medicinale: onde lacq ouero il uino oue sara cotto mōdifica imēbri spirituali dalla flegma et uale cōtra al dolore dello stomacho et delle budella p uētusita et cōtra loppilatione della milza per uentusita et del fegato p fredda caggione. Anco solue lastrangu ria et dissuria et dissinteria.

Degli sparasi.

cap. cxiii.

Lsparasi sono caldi et sechi il cui ramo et seme si cōfa a medicina et le sue tenere uete cotte colla carne ouero con lacq uagliano cōtra loppilatione della milza et del fegato. Et dissolue lastrāguria. Anco uagliano cōtra al dolore dello stomacho et delle budella et cōtra al male del fianco. Anco il uino doue il suo seme sara cotto uale contro alle predecite cose.

Del simbro.

cap. cxliii.

Lsimbro e caldo et secho nel terzo grado et e di due maniere cioe dimestico et saluatico: ilqle si chiama calamēto lacui uirtude e diuretica et dissipatiua et cōsumptiua. Cōtra al uitio del pecto si faciano polte di farina dorzo et dacq et uisi ponga cioe uisi agiūga la poluere del simbro et si diano alofermo. Cōtra la freda reuma si prēdano le sue folie & si mettano i uno uassello & farrostifchano sanza alcūo liquore & si mettāo i uno sacheto & pongasi sopral capo. Anco il uino doue sara cotto uale contral dolore dello stomacho & delle budella p fregidita et cōtra

LIBRO

in opilatione della milza et del fegato et apre le uie dell'orina. Anco la sua herba cotta in uino et impiestrata uale contro al dolore dello stomaco per uentusita et ancora mena fuori i mestrua et mondifica la matricie: et la sua fomentatione aiuta la conceptione.

Della saluia.

cap. cxv.

LA saluia si pianta colle piante & coirami giouani del mese doctobre & di nouembre & meglio del mese di marzo.

La saluia e calda nel primo grado & secha nel secondo le cui foglie solamente si confanno ad uso di medici na uerde & seche & si serbano per uno anno: & e saluia dimestica & saluaticha. La saluaticha si chiama eupatoriū. La dimestica e piu consumptiua & confortatiua. Et la saluaticha e piu diaforetica il uino doue sara cotta la saluia uale contro la paralasia. Ancora cotta in uino & impiestrata sopra lepte paraletiche molto uale. Et la fomentatione fatta dell'acqua della sua decotione uale contra la stranguria & diffuria & mondifica la matricie. Ancho si metta con uenueolmente ne sauari.

Della schabbiosa.

cap. cxvi.

LA schabbiosa e calda & secha nel secondo grado: la quale e di nulla efficacia.

Contra la rogna uale l'unguento che si fa del suo sugo bollito con olio & acieto tanto che diuenga ad alchuna spesseza. Et il bagnio che dell'acqua della sua decotione & del tasso barbasto uale contra la lopitia & il suo sugo uale aql medesimo & uccide i lombrichi & purga gli orecchi ne quali si mette & il fumo del uino della sua decotione uale contra le morie.

Del crescione.

cap. cxvii.



LE senatōi cioe crescioni che per altro uocabulo sapella na turcio acquaticho & e caldo & seco nel secondo grado & cotti in acqua colla carne purgano i membri spirituali & il fomento facto dell'acqua falsa & dell'olio comune & della sua decotione uale al male del fiancho & alla stranguria & diffuria: cotte ancora nel uino & impiestra e uagliano a ql medesimo.

Della serpentaria

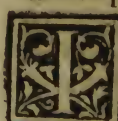
cap. cxviii.



LA serpentaria la columbaria & la draguntea sono una medesima cosa & chiamasi serpentaria ouero draguntea: i perchochel suo gambo e pieno di macule a modo di serpente & e caldo & seco nel terzo grado: la cui radice si prenda & si diuida minutamente & si sechi al sole & di questo con acqua rosata o sancesfa si faccia epitimatione peroche rende la faccia risplendente & chiara. Ancho ne fa sechare il panno. Ancho se la sua poluere si confecta con sapoe & si pone sopra la fistola sciampa la sua bocha tanto che lo sso rotto o fracido sene puo cauare. Anco la sua poluere confecta con calcina uiua & acieto e optima al cancro per modo che sia la terza parte calcina. Et dia scorride dice che qsta herba col suo odore schacia i serpenti. Ne riceue il corpo il quale sia unto del suo sugo lesione dal serpente.

Del serpillio.

cap. cxix.



Lserpillio e caldo & secho nel secondo grado & ene di due maniere dimestico & saluaticho. Il dimestico spargeli suoi rami per terra: & il saluaticho cresce in altezza & in lungheza le sue foglie e fiori si confanno ad uso di medicina le quali messe i petola roza & schaldate & messe

SEXTO

in sacchetto et posta sopra el capo uale cōtro la fredda reuma del capo: Il uino della sua decoctōe et del sugo della rigolitia uale contra la tossa & dolore distomaco per uentusita. Ancho il uino della sua decoctione & delli anici uale contro al dolore del stomaco. Ancho la fomentatione dellacq della sua decoctione uale contra alla stranguuria & diffinteria & mondifica la matricie & riscalda & conforta & il uino della sua decoctione riscalda lo stomaco rasedato & similmente il fegato & la milza.

Della santoregia. cap.cxx.

LA santoregia e calda & secca nel secundo grado & semina si del me & di diciembre di febraio & di marzo mescolatamēte con laltre herbe. Et ancho solo si puo seminare lapulte di faria & acqua & della sua poluere facta mōdifica imēbri spiritali. Ancho la sua poluere cōfecta uale aq̃i meseimo. Diaforide dice che luso della santoregia e cōuenueuole acōseruare la sanitate & mettesi ne cibi. Albumasar dice che la sua pprieta e di cacciare la uētusitate & lenfiamenti & le torzioni & di smaltire il cibo & dischaciare le supfluitadi de lo stōaco & puocare loria & imestrui & sottigliare il uedere indebolito di mala hūiditate.

Della schiarea. cap.cxxi.

LAschiarea si semina del mese di diciembre di giennaio di febraio & di marzo & daprile & desidera tale terreno q̃le desiderano laltre herbe comuni. Questa terra e optima & e perpetua onde poi chel suo seme fara maturo & colto: se si tagliera sopra terra per tre o per quattro dita rinasce & diuenta bellissima nellautūno & se nō si taglia il suo gambo secho & non dimeuno disettēbre rimette: o nella seguēte state si come il finocchio & o pūtamamente uiue

lalmbra.

Degli scalogni.ca.cxxii.

LI scalogni si piātano del mese di febraio si come gliagli p se nellaie & nellaie daltre herbe: & ciascuno fa molti figliuoli & maximamēte si fara ben grassa quando si piātano. Ancho si dice che se gli spichi degliagli si mettono nella cipolla ptugiata & si piātano sopra laterra diuenterāno scalogni. Gli scalogni sono della natura delle cipolle: ma sono meno humidi & diloro natura confortano lappetito & la malitia de cibi uenenosi corregono & nociono al uedere & fāno dolore di capo & putirela bocca: & nō si cōfāno a coloro che sono di calda complexione: ma possōnsi mangiare con carne grassa pero che amēdeo laloro malitia.

Della herba idaicha. ca.xxiii.

Ltetrahit cioe lherba idaicha e calda & secca nel terzo grado laq̃le cotta i uino aiuta la digestiōe & cura il dolore dello stomaco & delle budella p uentusitate. Et le fritelle facte della sua herba & di farina & dacqua confortano il naturale calore & puocano lorina. Et lompiaastro facta della detta herba cota in acqua solue lastranguia ancho il fomēto facta dellacq doue fara cotta riscalda & mondifica la matricie

Della tassia. cap.cxxiiii.

LAtassia e calda & secha nel terzo grado & serbasi p tre anni: & truouasi in arabia & idia & calabria & mettesi nelle uomiche medicine & si dee cautamēte pestare & se pcio aduiene enfiamento alchuno si stropicci cō pāno lino bagniato dacieto: o uero chelluogo isfiato funga col pupuleo ne giūtoui acieto. Latassia e herba detritani. Impero che pesta fa enfiare la faccia el corpo come se fusse lebroso & curasi cōe

D

LIBRO

decto et col sugo della semperuua.

Del tasso barbasso.

ca.cxxv.



Tasso barbasso e caldo & seccho. Et la fomentatiōe facta di uino della sua decoctione uale contro alle morici. Et aquel medesimo uale se la natura di dietro dell'osfermo doppo lasselatiōe sene forbe. Ancho la sua decoctiōe in acqua uale a tenasmon & contro al fluxo del uentre.

De testiculo uulpis.

cap.cxxvi.



Testicule uulpis: bono et dolce al gusto et preso col uino da talento du' sara confemina et da accio aiutorio et incio tienel uogo dello stinco & e caldo et humido et e spetie di fatirion.

De testiculo del cane.

cap.cxxvii.



Testiculo del cane e un'altra spetie di fatirion & e nelle foglie & nel gambo simigliate a testiculi della uolpe. Et la sua radicie e di due modi pero cha uno tondo di sopra & un'altro di sotto & luno e molle & l'altro e pieno & in quello e superflua humidita. Et se inanzi al coito il maschio preda il maggiore testiculo quello che secociperapello coiro sara spesse uolte maschio. Et se la femina prende il minore & cociepe di uerra il piu femina. Et i diciesi chel maggiore acresce il coito il minore lo consuma. Et ciascuna di questi due distrugie l'operatione de l'altro secodo che scriue fra te alberto nellibro de uegetabilibus.

Del thimo.

cap.cxxviii.



Thimo e una herba molto odorifera il cui fiore e epitimo appellato & e questo fiore medicinale: pero che gli ha uirtu di purgare le melanconia & la flegma & po uale contro la quartana & laltre malinconiche infermita del quale dobbiamo dare acui

tade alle medicine & non miche p se medesimo dara si dee po che gli natura difare tramortir & iduciare angustia p cordioru.

Della uiola.

ca.cxxviii.



Uiola e fredda & hūida delleqli qdo sono uerdi si fa zuchero & olio uiolato. Ma lo scioppo uiolato si fa delle seche & di le uerdi: ma ql che si fa delle seche ha meo efficacia. Il zuchero uiolato si fa nel modo chel rosato. Lo scioppo sifa in qsta maniera cioe che si prendono leuiuuole & si cuocono in aqua & della colatura & del zuchero sifa scioppo. Ma si se faciesse delloro sugo & del zuchero farebbe migliore. Lo liu uiolato si fa in qsta maniera cioe che si prendono leuiuuole & si cuocono in olio & la colatura sara olio uiolato: il qle ricieuto dentro uale contro la distiperanza della disordinata faticha di tutto il corpo. Ancho la sua untione fata sopra l'egato uale contro al suo riscaldamento. Ancho lunctiōe facta di quello sopra la fronte & sopra le tempierimeue il dolor della testa che da caldo pciede. Le uiuuole hāno uirtu d'amarbidare amollatiua refrigeratiua & laxatiua: ma sono poco laxatiue & purgano principalmente la colera rossa onde uagliano contro laterzana & contro la distiperanza del fegato in calore & contra l'oppilatiōe del fegato & contra la gialleza & cono al difecto dello appetito p cagiōe di collera. Ancho tale uiuuole peste & poste sopra le calde aposteme nel principio uagliano & quello medesimo adopa la sua herba & la fomentatiōe dellaeq doue sara cotta la sua herba ai piedi & alla fronte facta nellacutisfermitadi puoca sono & e da saper che lo scioppo uiolato si dee piu cuociere chel rosato laltre maniere teste si conoperebbe.

De uirga pastoris cioe cardo saluati

cho. ca.cxxx.

SEXTO

Mirga pastoris e leardo saluati-
co & e fredo & seccho. Et sola
thetele sue foglie si cōfano ad
uso di medicina uerde & seche
Ma uerde sono di maggiore efficacia & hā
no uirtu di costringiere dischacciare & di
fredare. Et lōpiastro facto dela sua polue-
re & dacioto & dalbume douo sopralpeti
gniōe & soprale rei uale xro al fluxo del
uētre. Anco la sua poluere data i ouo dai
phiontre uale aql mesimo. Anco data col
sugo della piatagie uale aql medesimo &
al fluxo della femina. Anco uale aql mede-
simo la fomētatiōe facta dellacq della sua
decotōe. Et pesta ualle alle calde apposte-
me: & posta sopra el capo raso uale con-
tra la frenesia et dolore p caldaciōe. An-
co qsta herba molto cōsolidatiua delle fre-
sche ferite. Anco isemi et iuermicieli iqli
sono necardi secchi soprala radicerici-
cāo gliucciagli et cātano qdo si dāno loro.
Dice l'sidero che la sua radice cōtā i acq ac-
ciēde il desiderio aibeutori. Ancho dice
chel cardo e utilissimo alla matricie et alu-
tano le femie accio che generino figliuoli
maschio. Della uolubile. cap. cxxxii.

LA uolubile e una herba laqle si
uolgie sopra le piāte liqli li son
pximāe et poco ealda: ma mol-
to secha laqle cosa la sua tortura
dimostra. Et enne unaltra spetie laqle sap-
pella funis pauperū et qsta e terrestre & ac-
quea laqle p la sua terestritade e cōstrecti-
ua et plaquietade e mōdificatiua & leniti-
ua le cui foglie saldāo le grā ferite et nō hā
no pari i qlla opatiōe et si cuococono i uino
et simpiastrano soprale ferite cō aceteto. Et
sono anchora medicinali allarsura o uero
cottura del fuocho. Ancho ne unaltra spe-
tie che si chiama uolubile maiora et il suo
lact: rimuoue ipeli et uccide ipidochi.

Dreolichte.

cap. cxxxiii.

Ortica e didue māiere: ipoeche
alcūa e che pugnie et alcūa che
nō pugnie et le sue folia sō piu
biache et piu molli ouero mor-
bide piu ritōde et ciascūa di qste e medici-
nale impoche lo suo sugo beuuto col uio
uale cōtro litiritia et cōtra iacolica et datta
col mele cura lantica tossa et purga il pul-
mone et mitiga lenfiamēto del uentre: le
sue foglie peste col sale purgano et cura-
no le brute ferite morso del cane el cancro
anco la sua radice pesta et cotta in uino et
olio uale contro lenfiamēto del uentre o
uero della milza. Il suo sugo stagnia il
sāgue del naso. Ancora il suo sugo beu-
to col uino spetialmēte mischiato col me-
le & col pepe muoue aluxuria & prouoca
lorina & la sua herba frescha & tenera pe-
sta amola il uentre & spetialmente del me-
se dimarzo cotta con lolio.

Della uitriolla.

cap. cxxxiiii.

Auetriola che per altro nome
paritaria sapella & e herba cal-
da & seccha nel terzo grado &
chiamasi uitriuola: peroche se
ne purgano iuetri laquale qdo e secca e di
nessuna efficacia & uerde e di molta ope-
ratione lacui uirtu e diafforetica & extēua-
tiua. Contra lafrigidita dello stomaco &
delle budella & contro aloro dolore: & cō-
tra stranguria & diffuria siprenda la deta
herba et si scaldi in un testo sanza alcuno
liquore et si ponga nel loco doue ela do-
glia et si cuocano in uino bianco alquan-
to acietoso colla crusca. Contro lastrangu-
ria et diffuria si cuoca in acqua salsa et o-
lio et impiastrisi sopral petignione: anco-
ra uale molto cotta et mangiata contro al
dolore dello stomaco per frigidita et uētū-
fira: ancora pesta alquanto et scaldata con
uino et cruscha disenfia.

D ii

LIBRO

INComincia il libro septimo de prati
& boschi perche iprati creati furono. Et
che aria terra acqua & sito desiderano.



Poi che disopra e sufficien-
tamente tractato del cultiua-
mente de campi campestri
& delle uignie & degli arbo-
ri & de gliorti liquali richie-
giono molta industria solitudine & do-
ctrina. Tractaremo al presente de prati &
delle selue iquali non richieggiono tanta do-
ctrina: ma quasi per lor medesimi naturalmen-
te nascono. Et principalmente diremo de
prati perche furono facti & quale aere terra
& acqua & sito desiderano acioche produca-
no maggiore abbondanza dherbe. Poi apres-
so diremo come si fanno & come si procurino &
mouino & del fieno il quale e il suo fructo
come si colga & si offerui & dela sua utilidade
Come si fanno iprati procurarsi & ri-
muouano. cap. i.

Prati furono dalla natura per
diuino comandamento creati
acioche la terra laquale in pria
era nuda si uestissi & ornasse.
Et acioche le loro herbe cosi seche come uer-
de desseno agli animali conuenueuole nu-
drimento. Onde e da sapere che in essi na-

scono diuerse generationi dherbe per la
diuersita delli humori contenuti nella parte
disopra della terra laquale la natura sages-
cie che nelle necessarie cose non uie-
ne mai meno ha adoperata & facta
perche la diuersita delli aiali sinudisi
sca di quelle. L'appetito de gli iu-
te le cose e diuerso & strano: ipra-
ti desiderano aere temperato o pro-
ximano freddezza & humidita ma
se troppa freddezza fusse nel loco faria
nouo continuamente lenui el gia-
cio iquali al tutto impediranno le
generationi dherbe. Et se uisua
troppa caldezza & sechezza consume-
ra ogni uerdume se non uisui so-
correra con continuo adacimento

Et desideranno ancora acioche sieno co-
piosi dherbe grasso terreno uero e che se
non sara troppo grasso produciara le sue her-
be piu saporose & odorifere & sottili ma
se sara troppo magro produciara poca herba
o quasi niente. Impoche cotale terreno e
simigliatamente al falso olamaro per la sua
debilitade ouero malitia non si puo uestire
Anco lacqua che ha iprati e piu conuenueu-
le et lacqua che pioe laquale discende con calda
corruscatione. Et similiter lacqua che da
prile et dimagio discende sottile et tutta quella
che distate discende e buona pur che non
sia gielata per natura di grandine liquefa-
ta et strutta. Et discenda bontade e lacqua
dellago laquale e chiara et calda et grassa: ap-
presso elacqua de fiumi et ultimamente lac-
qua delle fonti laquale e to dal suo principio
piu si dilunga tanto e migliore poche nel
tempo della state ha meno freddezza. iprati
desiderano il loro sito basso nelquale conti-
nuamente sia inchiuso humore: ma se sa-
ra basso intanto che lacqua ricopra la fa-
cia della terra non sara disposto ad alchun
a bona herba produrre: ma sara proxi-

SETIMO

mao a natura di palude: & pduciera giun
che pauiere quadrellū & simigliati palu-
dabili herbe grosse sanza sapore. Acqua-
tico e q̄si inutile a tutti gli animali. Et se il
loro sito fara tanto ad alto che nō si possa
adacquare ageuolmente sosterre secchezza
& ariditate: se nō fusse gia nellalpi & nel
luoghi freddi. Impo che incotali ben che
producano poche herbe tutta uolta saran
no saporose & odorifere. Et loptima pa-
stura del prato e q̄lla laq̄le habia sopra se ri-
uo che corra p loq̄le si possa quāte uolte fa-
ra bisogno adacquare.

Come il fieno silcolga & cōserui & del
utilita sua. cap. ii.



Prati naturalmente aligñāo in
ciaschuna pte doue la terra ilu-
strata da iraggi del sole: fāno si
anchora amano o di luochi sal-
uatici boschi o dicampestri cāpi & nel pri-
mo modo cioe di luochi saluatici si fa in
questa maniera cioe che si dee illucho stir-
pare del mese di setembre o d'octobre. Et si
dee da tuti gl'impedimēti purgare nō sola-
mēte da pruni & brōchi: ma etiamdio da
lherbe larghe & sode ouero dure. Apres-
so q̄do fara lauorato & minutamēte & spēs-
so & p molte arature soluto & rotto & tol-
to uia le pietre & lezolle rotte & disfacite si
dee aluna crescente cō letame fresco leta-
minare: & dee attētamēte guardare ch'gli
aiali in nessuna maniera uientrino & spe-
cialmēte icauagli & buoi & gl'altri giūmē-
ti: & maximamente q̄do e hūido accioche
le loro pedate nō rendano il suo terreno i
moltiluochi diseguale ma sēsī farāno de cā-
pi cāpestre si dee p tutte le pti aguagliare.
Et rotte le zolle amodo di sopra detto uisi
puote sparger col seme del fieno q̄llo del-
la ueccia mischiata mēte. Et nō si dee pria
adacq̄re chel suo sugo sia diuenuto duro
accio chella forza dellaq̄ che uicorre p en-

tro nō meni uia la sua debili & non dura
cortecia. Ma quegli che uogliono cierti an-
ni prati & cierti anni biada etiamdio delle
terre magre cō adacq̄mento optimamēte
in questo mō fanno cioe che mettono p lo
cāpo accio disposto lacq̄ torbida accio che
isolchi si riēpino di nuouo terrenoel cāpo
anchora saguagli. Et sanza semiatōe dal-
chūa herba diuētera optio prato. Et se si la-
sciera i cotalē mātera p quattro o cinq; an-
ni & poi sari sari: si potra ognianno in-
fino acinq; anni seminare agrano & fara
meglio se dopo idue anni si mutera bia-
da daltra generatiōe: ma coloro che uogli-
ono hauere lun āno grā & laltro prato ac-
cōciamēte q̄sto mō obseruāo cioe che met-
tono lacq̄ nel cāpo q̄do labiada e fuorica-
uata & q̄ la lasciamo lastate & lautūno se fa-
asciuto & lastate seguēte rōpono la terra al-
lora haurāno segāto il fieno & la secunda
uolta & la terza larāno semināo. Et se an-
chora nō uogliono hauere guaime nō la-
rano se non intorno alla fine dagosto ca-
uatōe il guaime & allora la rōpono & poi
larano & se uoliono lari terzo āno & semi-
nano ogni āno & tutta uolta colgon lher-
be del guaimo colle secie in questo modo
cioe che essendo el grano ne cāpi & incon-
tanente che ne fara tracto mettono lacqua
nel campo anzi chiara che torbida & guar-
danlo dalle bestie & poi segano il guaime
con la seccia & lari pōgāo & la dāno il uer-
no agli animali i q̄li scielgono lherba et del
la seccia si fāno lecto & letame. Et quādo
hanno segato lherba & la seccia predecta
larano una uolta o due & poi uī semināo
& hanno poi buono grano o altra biada.
Ancho procurano che de prati si diuellāo
tutte q̄lle cose che impediscono ogni uol-
ta che uirinascono. Et ancho lherbe che
non sono apraticōueneuoli: et spetialmē-
te si faccia doppo le gran pioue leq̄limol-

D iii

LIBRO

lificano intanto la terra che herbe nociue si diuellano cō le loro radici: Ancho e molto utile aprati se nel uerno si letaminano con fresco letame accio che lherbe nabōdio. Ancora se incotanēte che farāno segati si dacquano fortemente si potrāo tre o q̄tro uolte segare lanno. Ma quando saranno uecchi & coperti di muschio si radar. o: & accio chel muschio si cōsumi secondo che dice Palladio ui sīdee spesso mettere lacie ne ma se fūssono dī tutto sterili si dee arare il luoco piu uolte & ragualiato piu uolte si facci il prato.

Incomincia la seconda parte de septio libro de boschi quali & in che modo crescano. cap. iiii.

P Prati si debbono segare quando lherbe saranno a debito crescimento uenute & q̄do haranno cōpiui i fiori & inanzi che peruengano acadimento delle loro foglie & de fiori & che si secchino. impo che se prima saranno segate fara il fieno acquidoso & non dara aicauagli & abuoī cioe che durano fatica fermo & sodo nutrimento. Et se fara troppo maturo cōsumato gia il natural calore & humore diuētera senza sapore & dara aglianimali poco & abomineuole nutrimento. De on si segare per bello & chiaro tempo quando si spera che la caldeza & secchezza dallaere debbe durare. Et poi sia segato il fieno si de la sciar p uno giorno o per due ne prati ināzi che si uolga. Appresso si dee uolgere & cōueneuolmēte secchare & poi si dee racogliere & portare & riporre al coperto. il q̄le se manchasse si dee porre allaria intal maniera aconcio che laqua che pioe non ui possa entrare. Et se poi che dinouo fusse segato nel prato pioe fesse sopra esso ināzi che sia uolto ricieuera poco o quasi nelli

no nocimēto dallaqua. Ma come dice palladio si dee doppo la pīoua uolgere ināzi che la parte disopra sia seccha o sia stato uolto o no: ma se poi chī fara riuolto uipio uo suso al postuto si guasta & diuēne da niente se non fara curato al modo che dinanzi dice palladio. Lutilita del fieno e q̄ sta cioe che tutto lanno si serba il q̄le ancho accōciamēte si puo serbare & fara cōueneuolmēte nudrimento a buoi & acaualli & acierti altri animali aquali si potra conesso soccorrere nel tempo delle neui quādo non possono dalla terra prendere nudrimento: Et se fara fieno sottile & fogliuto fara quasi ānona aglianimali cōsi nel caldo come nel freddo tempo sufficiente alla loro fatica: Ma se fara fieno grosso di piantano o che sia troppo tosto o troppo tar do segato non fara sufficiente aglianimali che durano molta fatica se con lauto dellanona nō si soccorrāo: se nō si dessono gia nel tēpo della grā freddura nel q̄le gli aiali nō salfatichano. & ogni pastura piu desiderosamēte rodono per lo freddo.

De boschi che per industria dhuomo si fanno. cap. iiii.

D Ico primieramente che le selue o naturalmente auegniono o per lindustria humana si fanno. Quelle che sono dalla natura producte si fanno per humore & p seme naturalmente nella matricie della terra cōtenuti. lq̄li p la uirtu del ciclo escono fuori alla somita della terra & si drizano ipedali di diuerse piante secondo la diuersita delli humori & del seme & de luochi nequali nascono. Anchora fanno si senza operatione humana de semi iq̄ali da pīximāi arbori cagiono i terra o da gliuciegli o da fiūi dilōtane contrade sono adut-

SETIMO

ti. Onde nell'alpi naturalmente nascono le selue delle pelle grendissime & de faggi & de le castagnie & delle quercie & de cierrí & de simiglianti arbori: et neluoghi bassi et paludosi nascono per se medefimi fisci ipiopi lontani et le canne saluatiche et simiglianti piante: ma in molti altri luoghi nascono naturalmēte infiniti spineti di diuerse generation et peri et meli et sorbi et uliui e frassini et oppi et simiglianti arbori et quanto il terreno e piu grasso tanto diuentano gli arbori di maggiore grandezza. ma nel magro et falso o amaro terreno nasceranno spineti et arbori torti et piccioli et spinosi et scabbiosi et aspri: et deo- si queste selue si uersamēte procurare et atrare impero che quelle doue sono ica- stagni Iperi meli et et simiglianti arbori che fanno fructo si deono purgare da tutti spineti et piante strane et di radare gli arbori fructiferi che fustono troppo spessi et tagliargli alto tanto che le bestie non ui possono agiugnere et innestarli qui uidi piante dimestiche et nobili: secondo l'ad- trina data nel secondo libro doue tracta- mo de nesti. et anchora quelle selue le qua- li sono occupate de mali arbori et spineti se saranno de li loro arbori et aconcia li edificii. et altre opere: sono similmente da purgare et doue saranno troppo spessi si- deono diradare apoco apoco leuandone i piu rustichi accio che ogni humore dello- go si conuerta nella substantia de miglio- ri arbori. Ma quelle nelle quali sono gli arbori solamente a fuocho disposti non si- deno tocchare se non si purgasseno de- spini & di triboli le quali dogni quinto o ofexto anno o piu dirado si deono taglia- re & raunare allegniamē.

Delle selue che per industria di huomo ni fanno. cap. y



Valoche desidera di piatere o di semiare la selua deli arbori pricipalmēte cōsideri la natura del sito dela terra nela qle ordia di fare la selua & i ciascūa pte pōga tali arbori che aq̄l lugo si cōfacio & il desiderio & la uolūta del pōitore adēpiāo: ipcio che se sia in alte alpi o nelle ualli dell'alpi & latera e soluta riceuera aconciamente le piante & i semi delle castagnie li quali dourāo sta- re luno dall'altro partito almanco. xl. piedi ma se la terra e acietosa o pietrosa i cotali luoghi spetialmente sicōfano ad esse q̄rcia o rouero o cierrro. Ma se cotal terrēo sara i cadimenti dilungi dalalpi adesso conue- neuolmente imandorli si confanno. Et se illuoghi saranno grassi aconciamente si confa a dessi pereto & meieto. Et ne luo- ghi caldi lumeto el ficheto & selua di me- lagrant: ma ne freddi & temperati lauella ne le mele cotogni & le nespole. Et sel luo- go sara humido & basso riceuera piu con- ueneuolmente il falcieto larbereto lōtāo & loppio: Et se cotal luogho sara cretoso si conformera assai bene cō esso lūliueto il farfinetoloppio & il rouero: ma sel luo- go sara marino arenoso & sterile desidera pineto: & ne caldi climati desidera la pal- ma femina el maschio. Et tutte le predec- te cose sordinano o di piante a idetti luoghi o daltre parti portate o de semi ch ui si spā- dano o inconueneuoli cō mano piantate. Et e da sapere che ica- stagni deono p cias- chuno uerso essere luno dall'altro. xl. piedi almēo accio che si possano dilatare sanza inpedimēto po che naturalmēte si dilata- no p li lati molto. Et al rouero & alla quer- cia & al cierrro bastare distare spartito. xx. piedi o meno: & q̄sti tre arbori fano ghiā de le qli sono optimo cibo p li porci. m. i. pi- & meli stiano partiti. xx. piedi o infino in. xxx. Ma gli uliui & fichi & gli mela

D. iiii

grani & gliauellani & glimeli co-
togni & glinepoli potrà stare p-
titi da. xii. infino in. xx. piedi. Et
imelagrani si possono acociamē-
ta piu spessi piantare: ma il falcie-
to o si pianta per pertiche & uimi-
ni o per legniamē dicase. Se si pia-
ta per pertiche & uimini si dee
xx. piedi luno da laltro partire. Se
si pianta per legniamē bastera che
sia partito luno dalaltro due o tre
o quattro piedi: peroche che la sua
sp^{ess}ezza si fara crescere in alto &
costringieralli dandare dritti: ma
loppio & lontano peroche non molto si
spandono. ma naturalmente si leuano in
alto non si deono porre rade: malalbero
e utile chengrossi nel pedale per letauole
lequali aconciamente si fanno di quelle i
multi lauorii. Et ancora spargie molto i soi
rami per lilati: & impercio non disconue-
neuolmente infino a. xx. piedi sparto lun-
da laltro si pianta ilquale etiam di di cias-
cuno tachio chabia alcuna cosa di cortecio
con grande agieuooleza nasciera. Posson-
si ancora porre spessi acioche facciano i-
trabelli senza rami sottili & lunghi ma lu-
liuo & loppio el frassino non pero scon-
ueneuolmente si pōgono spessi & larghi
percio che cotali arbori cosi grossi chome
sottili & lunghi sadattano a diuersi lau-
ri. Ma il pino & lapalma aconciamente
potranno stare luno dalaltro lontani intor-
no di. xxx. piedi: ma conciosiacosa che di
ciascuna specie de predeui arbori sia nel
primo libro pienamente tractato cōe ne
campēstri campi si dispongono bastial p-
sente hauere brieuemente tochato come
di quegli si fanno boschi & selue.

INCOMINCIA il libro octauo de giar-
dini & dle cose delecteuoli darbori & her-
be & fructo loro artificiosamēte da fare.



NEL libri premessi haue-
mo tractato delli arbo-
ri & delle herbe secon-
do che sono utili alcor-
po dell'omo: ma hora
e da dire delle predece
cose secondo che all'animo dāno dilecto
& poi appresso conseruano la sanita del
corpo pero che la compressione del corpo
sepre facosta & cōforma al desiderio de
l'animo.

De giardini dherbe piccole: cap. i.

Verzieri alcuni solamente del-
l'herbe & alcuni delli arbori
& alcuni de herbe & delli ar-
bori si po fare. Quelli che so-
lamente si fan dell'herbe desiderano ter-
re magra & soda ouero salda acioche pos-
sano crescere le sottili herbe & le minute
lequale maximamente dilectano il uede-
re. Conueni adunque principalmētechel
loco che sapparechia auerzire ouero giar-
dinieri si purghi prima da l'herbe & radi-
ci maluagie & grandi laqualcosa appena
si potra fare se imprima optimamente nō
ha il loco di barbatone prima de loro radi-
ci & in ciascuna parte si metta boglientis-
sima acqua: aciochel rimanente delle loro

CCTA VO

barbe & de semi che nella terra sono nascosti in nessuna maniera possano germinare. Et appresso si prendano grandi cespugli di sottile gramignia & senepia tuto il loco iquali cespugli fortissimamente si calchino con mazi dilegnio & chon piedi si calchi ladecta gramignia infino a tanto chapena sene uega niente & allora a poco apoeo usciranno fori della terra minutissimamente & la parte disopra della terra copriranno a modo dun pãno uerde Anco dee essere illuoco del uerziere quadrato di tãta misura che basti a coloro che in esso dourãno dimorare. Et nel suo circuito si piantano dogni generatione odoriferi dherbe sicome Ruta Saluia bassilico maiorana menta & simiglianti & cosi simigliantemente uisi piantino fiori dogni ragiõe sicome uiuole gigli rose ghiaggiuoli & simiglianti. Intra lequali herbe & cespuglio piano sia uno cespuglio rileuato aconcio quasi a modo di segiuoli da sedere fiorito & bello. acora nel cespuglio ouero herbaio il quale e contra lauia del sole si deono piãtare arbori o menari ouero tirarui leuiti delle cui foglie sidentenda il cespuglio predecto & habia dilecteuole & frescha ombra. Et perche in questi cotali arbori si ricercha piu lãbra chel fructo non e dacurare delloro cauamento o letaminamẽto: lequal cose alciespuglio ouero herbaio farebbono nocimẽto. Et si dee prẽdere guardia i cioche gliarbori non siano troppo spessi ne molti per numero: imperochel rimouimẽto della uia corrompe la sanitade del loco & impercio il uerziere desidera hauere libero & latropa ombra gienera i fermitade: ancora non debbono essere ipredecti arbori nociui sicome il nocie & cierti altri: ma debbono essere dolci et odoriferi i fiori et alle gri in ombra si come sono leuiti imeli ipe

ri & liallori & imelagrani & icipressi & simigliati. Anchora sia dopo il cespuglio ouero herbaio di molte & diuerse herbe medieinale & odorifere cõtiosia che non solamẽte dilectino per lolore odore. Ma daranno etiamdio dilecto & recreatione alla uista infra lequali herbe si mescoli in piu luochi laruta. Impoche e herba di bella uerzura & anchora con la sua amaritudineschacia fuori del uerziere i uenenosi animali. Et nel mezo dellherba ionõ dee essere alchuno arbore ma solamente la frescha pianura della herba libera rimangha cõ puro et allegro aere pero che quello cotale aere e piu sano. Et etiamdio letele deragni distese dallũo allaltro ramo dellarbore impedirebbono & brutterebbono la faccia di coloro che passassino per herbaio. Et se sarapossibile si faccia discendere nel mezo di decto uerziere una fõiana chiarissima la cui bellezza adduce dilecto & giocundita. Anchora ad aquilone oriente sia il decto uerziere aperto manifesto per la sanitade & purita deucti che quindi sperano. Anchora sia chiuso dalla parte contraria per la tenebrosita & pestilentia deucti che quindi soffiano. Et auegna che il uẽto che uiene daquilone impedisca efructi conserua non dimeno mirabilmente gli spiriti & guardala sanitade & anchora non si richiede il fructo de gliarbori nelherbaio ma solamente il dilecto.

De giardini et mezo lane persone et de le grandi et meze. cap. ii.



Rimieramẽte si misura lo spatio del terreno che si dee aluerzire diputare secondo la faculta o dignita delle meze persone: cioe che due o tre o quatro o piu piu giugeri ouero bubulcie si cingano de fossati & di sciepi di prugni di rosi bianchi et disopra si faccia una siepe d melagra

LIBRO

ni neluochi caldi & ne freddi di nociuo
li o di prugni o di mele cotogni. Ancho
siede arare et collerpicie et conle marre il
loco per tuto pianare. apresso si segni illo
co come una funiciella doue siedono pia
tare idecti arbori. Piantansi inesso schie
re ouero ordini de peri et di meli: et nelo
ghi caldi di palme & di meli cotogni: an
cora uispiantino schiere di mori & di ci
riegi & di prugni & di simiglianti arbori
nobili come di fichi di nociuoli & di mā
dori & di meli cotogni & di melagrani
& di simiglianti cioe di ciaschuna giene
ratione nel suo ordie ouero schiera: & sie
no dilungi gli ordini ouero schiere al mā
co. xx. piedi o. xl. le piu secondo la uolun
ta del signore. Et nella schiera ouero ordi
ne siano di lungi gli arbori luno dalaltro
o li grandi. xx. piedi & ipiccoli. x. Et in
tra li arbori in schiere si potranno piantare
uiti nobili di diuerse generationi le quali
darano dilecto & utilitate. Et sicauino le
decte schiere ouero ordini acioche gli ar
bori & leuiti meglio allignino. Et tuto lal
tro terreno sordini aprati de quali lherbe
non bene nate ouero grandi si diuellano
dopo le gran piogge. Anco si sechio due
fiate l'anno almanco acioche stiano piu bel
li. Et si piantino li arbori & formino secō
che di sopra pienamente nellibro quinto
si tracto. Anco uisi faciano le pergole nel
piu aconcio & conuenueuole loco a modo
dun padiglione formato.

De giardini de Re & degli altri ricchi
signori. cap. iiii.




Mpercio che cotali persone p
le loro grande ricchezze & pote
re possono in queste cose mō
dane interramente satiffare al
le loro uoluntadi & le piu uolte non man
cha a delli altro che landustria & scientia
dordiarle uoglio che sapiano chel uerzie

re e di molta giocunditate: & possono in
questo modo fare: cioe che principalmen
te scielgono illoco piano non paludoso
ne impedito dal soffiamiento de boni ue
ti nelquale sia fontana che per le sue parti
& luoghi sispanda & sia dimisura di. xx.
giugeri secondo il piacere del signore: &
sicinga di mura alti quanto si conuiene.
& dalla parte di setemprione si pianti in
esso una selua di diuersi arbori nequali si
fugano & si nascondano i saluaticchi ani
mali messi nel decto uerziere. Et dala par
te meridiana si faccia palagio bellissimo
nelquale il Re ouero la Reina dimorino
quando uorrano fugire graui pensieri &
la loro anima dallegrezza & solazo rinoua
re: imperoche questo palagio dacotale par
te facto fara nel tempo della state apresso
di se nel giardino delecteuole ombra. Et
le sue finestre haurano dalla parte del uer
ziere temperato riguardo & senza caldo
di feruente sole. Ancora in alcuna parte
di questo giardino si potranno fare i sopra
decti uerzieri. Anco uisi faccia la peschiera
nellaquale diuerse generationi di pesci si
nudiriscano & uisi mettano. Ancora i le
pri icierui i cauriuoli i conigli & simiglian
ti animali non rapaci: & sopra certi arbu
scie gli sopral palagio posti si faccia a modo
duna casa chabia il tetto & le pareti di filo
dirame spessamente reticulato doue sime
tano fagiani pernici uigniuoli smerli cal
derugi fanelli & ogni generatione ducie
gli che cantino. Et sieno le schiere delli ar
bori del giardino del palagio albosco mol
to lōtani: accio che del palagio si uegga
cio che fanno gli animali che nel giardino
sono messi factasi anchora nel decto gar
dino un palagio con caminate & came
re di soli arbori nel quale possa dimora
re il Re o la Reina co soi baroni o dōne
nel tempo asciuto & chiaro: ilquale pala

CCTAVO

gio si potra cōueneuolmēte incotal māie-
re formare. Misurisi & segnisi tuti gli spa-
tii della caminata & dele camere & nello-
ghi delle pareti si piātino arbori fructiferi
se piaciara al signore iqli arbori crescano
ageuolmēte si cōe son ciriegī & meli ouī
si piātino & uarra meglio salci obedilli o
olmī & cōsi p tagliamēti cōe p pali & per-
tiche & uimini per piu āni si pcuri illoro
crescimēto i tātō che le pareti el tecto si fa-
cia di quelli. Ma potra si piu tosto & age-
uolmēte fare il palagio ouero casa prede-
cta di legniamē seco & intorno ad esso piā-
tare leuati & tuto ledificio coprire. Potra
si ancora nel decto giardīno fare grande
copiatura di legniamē seco o darbori uer-
di & coprire di uiti. Anchora dara mol-
to dilecto se si farāno mirabili & diuersi
iestamēti darbori ne medesimi arbori iqli
li il diligēte cultiuatore di q̄sto giardīno po-
tra ageuolmente sapere p q̄lle cose che in
anzi in questo medesimo libro si dirāno.
Ancora e dasape che cotale giardīno mol-
to adorerāno gli arbori: iquali giamai di
uerde foglie nō si spogliāo si cōe sono ipi-
ni iceprelli iciedri ipalmiti se uipotrao du-
rare. Ancora ciaschuna generatione dar-
bori & dherbe uisi deono porre ordinata-
mēte per mōche lūa generatione sia dalal-
tra distincta & partita accioche si truoui sã-
za difecto alchun. Et in incotal giardīno
non si dee sempre il Re dilectare: ma al-
chuna fiata rinouare cioe quando hara sa-
tisfacto alle necessarie cose del suo regi-
mento glorificando idio il q̄le ditutti ibuo-
ni & liciti dilecti e principio & fattore & ca-
gione. Impero si come scrisse tullio noi si-
simo nati a solazo ma inanzi a seueritate
& piu graui officii. Vero e che alchuna
uolta e licito cioe quando alle necessarie &
utili cose aurenō satisfacto.
Di q̄lle cose che ad dilectatione fare si posso

no & i forteza di giardini & di corti. liti.
 Ntorno le corti & giardini si
po fare guernimenti darbori
uerdi simiglianti aguernimen-
ti de muri ouero de palancati
o stechati con torri ouero buttifredi i que-
sto modo cioe che nella somita delle ripe
che cingono il loco optimamente purgate
da tuti pruni & arbori uechi & si prenda
no salci o pioppi sel terreno si conforma
conessi o uliui se si confanno cō tale terre-
no & si piantino profundamēte spessi p
un pie o meno & con linea menata diritta
& si lauorino & procurino optimamente
con lezappe & con letame & quando sa-
rāno cresciuti si taglino presso alla terra &
lanno sequente irampoli messi si pongāo
spessi per li lochi della linea q̄tro dita: &
coipali & colle pertiche & legami si man-
dino su dritti ifino a tanto che farano cre-
sciuti octo o dieci piedi & in quella altitu-
dine quando faranno alquanto ingros-
sati si taglino. & in fra loco del guernimē-
to preducto per cinque piedi si piantino
simiglianti piante nel tempo che le prime
si piantino che ugualmente siano dieci
piedi luna dalaltra partite: lequali quan-
do faranno alla preducta altitudine per-
uenire collaiuto delle pertiche uerso le p-
ximane piante & apresso uerso quelle di
fori si pieghino & incotal modo si facia-
tante uolte ciascuno anno ifino a tanto
che sia formato un forte gratticio sopra-
quale possano gli homini sicuramente sta-
re. Poi apresso si lascia crescer la parti di
fori a modo del muro posto sopra corfo-
to incōueneuole alteza si potra ciascuno
anno tagliare con la forma demerli sopra
le mura posti & in cotale modo tenere &
intorno atal guernimento ne cantoni &
altroue si piaciara si potranno ifino nel pri-
cipio quatro arbori piātare: & cōduciersi

LIBRO

si diritti atagliargli p ogni .x. piedi & piegarli uerso loro medesimi colaiuto dele pliche & farne amō di palchi o uero solai: & ancora simadino in alto & si formino nel modo decto & poi finalmete sipieghi no disopra a mō diteceti delle case o farli comerli. Et sopra la porta stara optimamēte lacasa & i anzi adessa il solaio de decti arbori. āchora nelle corti ouero giardini si puo fare lacasa cō colonne uerdi optimamēte poi che sarāno grosse traspiantate & conficte sopresse terraui icōueneuole alteza & coperte cōtecto di canne o di paglia o ditegholi se piaciara piu pur che alchūo ramo di ciascheduna colōna uada sopraltecto la qcosa meterra sempre uerde ladecta colōna & difedera ladecta casa dal caldo della state & maximamēte se delle dete colōne uerdi si faccia uerde tecte sopraltecto della casa dalteza duno huomo: & di bone uiti piātate itorno sicuopra seconda mēte che io feci & molti che uiuono cosi sechulari cōe religiosi cio uidero. Et p ciero crescono ciaschuno āno i cotal casa lecolonne nō solamēte sopraltecto: ma etiam dio sotto letraui chel sostēgono. Et impercio ciaschuno āno si lieua in alto tuta lacasa intāto che spesse fiate bisognā che lepareti si crescāo se uolemo che chiusa dimori.

De qlle cose che necampestri campi si fanno adilectatione. cap. v.

NE campi dilecta molto illoro bello & adorno sito. Ancho che nō siano & piccioli & rustichi campicielli. Ma gran qti ta in uno sanza interuallo & che habia di ro to isuoi fini ouero extremitadi: & percto dec procurare ciaschuno che dicio si dilecta dicōperare appresso de suoi campi piu tosto che altroue & uendere in altri parti scampicielli & coiucini smutare le supflue & torte decampi & drizare il suo

campo col suo uicino & cingere illuogo tutto de fossati & siepe de pruni uerdi con gliarbori conuenienti duguale distantia mescolati. Et in piccioli fossati per liquali si scolalhumore & iquali sono necessarii ne luoghi piani nella parte dētro suoglio no diritti mandare quanto si puo riguardando sempre lutilita decampi impero chel dilecto non dee andare inanzi alutilita aduegnia che ne giardini si debbi il cōtrario obseruare. Et impercio qualunque cose in esse dimostrano maggiore abondanza sono migliori & maximamente da elegiere. Anchora quanto si puo si procuri & che iriui dellacqua corano p locampo per ilqle si possono adacquare & schifarli qndo non sia bisogno. Et perli spatiosi campi si facciano andamēti et uie per leqli ilsignore possa andare acauallo et a piede et similmete ilauoratori che dimora no nelluogo colli carri et coibuo i possāo acconciamēte andare atute leparti decampi leqli tutte cose sono dilecteuoli molto. Di qlle cose che alle uiti e fructiloro danno dilectatione. cap. vi.



Conciosia chosa che molto dilecto hauere nelli et adorni uigniai o ne piani o ne piccioli monti ad oriente uoltichel facciano diuerse gienerationi bōe uue de con diligēta pcurare ilsigniore' delluogo di piantare ledecte uignie i cōueneuole sito et diformarle et fare ne luoghi grassi arbori et pgoletti. Ma ne luoghi magri allato alla terra idiritti ordini dispōgano: et i essi si facino et experimētino mirabili inestamēti: iqli dalli antichi saui et spetialmete da Palladio sasserma che fare si puono deqli e questo cioe che lauite & piāti allato alciriegio o allato ad altro arbore: et qndo fara optimamēte appresa et cresciuta si putugli larbor cōacuto fuchiello et si mette le

DECIMO

uite per lo pertugio & dacia schuna parte con ciera & con loto situri il pertugio accio chel sole eluento o lapioua non impedisca il suo saldamento. Appresso quando il legnio della uite optimamete collegnio dellarbore fara unito sitagli lauite allato alla corteccia delarbore accio che da indi inanzi si nudrisca col sugo dellarbore & incotal maniera si dicie che luua si matura allora che ifructi dellarbore. Ancho e un modo perloquale si fa luua triacha o uero moscata o gharofanata o lassiuua o uero daltra qualitate ilquale modo si fa in questa maniera cioe chel fermento che siede piantare sisende in una parte & leuatone uia lamidolla in suo logo simetta tiriacha o moscado o poluere di gherofani o di scamoea o daltra simil cosa: & si meta nella terra stretto diligentemente col uinco laqualcosa fatta luua che nasciera terra lauirtu di quella cosa che sia messa in essa. Et se di questa uite si prendera ferme to & sipiantera non terra lauirtude del medicamento & potentia della medre. Ma si conuerra fortificare lauirtu del sugo inuechiato metendoui spesso la triacha o altra cosa: ma penso che si fara questa cosa piu breuemente se nel cominciamento che luue si maturono sisenda il fermento deluua che pende: & in esso il detto medicameto in luogo della sua midolla. Ancora e una bella spetie duua laquale e sanza igræli dentro laquale dagliarbori digietia i qsto modo si fa secodo cheracota palladio cioe chel fermento che siede metere sotto la tera douemo tato fendere qnto stara sotto & cauato ne tuta lamidola & diligentemete pulita ristegnere il fermento diuiso couinco & sotterrato: Et dicono chel legame dee esser di papiro et desi i humida tera pore. Et altri sono che sano piu diligetemente cioe che predono il fermento rilegato ta

to qto sia la fenditura intorno & nel bulbo della squilla il metono perlocui beneficio affermao che ogni cosa che si pone siposfa piu agieuolmete appigliare. Altri sono iquali nel tpo che potano leuiticauao qto possono adentro il fermento fructifero della uite potata pur nela uite medesima stando & cauatoe fuori lamidolla fara diuiderlo illegano alla canna fitta accio che non siposfa in giu piegare & allora nela detta cauatura coporeaicò cosi appellati daigre cicò acq imprima risoluti ad ingrassamento della sapa infondono. Et qsto sempre muouono passati glioti giorni infino atato che inouelli giermugli sieno fori usciti & cresciuti. Ancora affare che lauite grapoli meni biachi & nerì comadarono greci che si faciesse i cotal modo cioe che leuiterano isfermenti deluna & delaltra nel tempo che si potao & si giugano isieme i modo che sipossano unire aguagliado mezigli ochi deluna & delaltra & facto cioe lileghera i streti cò papiro & linbruterai disopra cò morbida & humida terra & messi i mezi tre giorni ladacqrai ifino atato chel giermuglio della nouella fròde escha fuori. Et passato cierto tempo ne potrai fare schiata p molti fermenti. Diuem i achora una experta psona chauea inestato un ra pollo ouero fermento biacho & nero i una uite còtinuate lesommita delle giemme et leuatone solamete lasomita delle giemme almezo & optimamete effere apso o si puote fare qsto incotale mainera cioe pndendo fermenti due & aggiunti insieme gliochi diuisi & optimamete legati sinnesti almò che se fusse solamente uno rampollo o uero fermento: O pse due giemme diuise & giute cò piccola qnta di legnio et innestate nelluogo della giemma: ancora dilecta molto auer uini di diuersi colori et sapori

LIBRO

& impcio il diligente padre della famiglia colga cierte uue ināzi al tempo acio chab-
bia il uino brusco & alcune bē matur acio
chel habia poderoso & grāde. & cierte ne
colga molto mature acioche lhabiao dol-
cie. Ancho faccia uini di diuersi colori colle
cose che coloriscono & nō corompono il
sapore: anco si faccia di diuersi sapori colle
cose odorifer & che dāno nuoui sapori ne
gli sileti lodorato el gusto liquali simet-
tāo affuochō nella caldaia in alchuna par-
te del mosto & uisi lascino ifino atāto chel
uino optimamēte nabi preso il sapore. Et
allora simetta in uassello nel qle sia simile
uino o d'altra generazione & si serbi p u-
sa re ancora e buona cosa hauere uini medi-
cinali iquali si possāo usare per quelli che
agieuolmēte cagiono in infermitade. Et
qto si fara quando le medicine sempre cō
poste & chabino uirtu di rimuorere quel
la cotale ifermitade simeterano nel prede-
cto modo nel uino. Procura ācora de ha-
uere agresto ica fa uue passe acieto &
simiglianti cose secōdo imodi nel qrtoli-
bro notati. Impo che molto dilecta lani-
mo qndo cio desidera allora che per se o
p gli amici agieuolmente le cose predec-
truoua. Anco si dicie che sel grappolo poi
che sia fiorito simete i piccolo uassello si fa
ra di tutti il grappolo un granello.

Di quelle cose che qnto agli arbori dile-
ctatione acrescono. cap. viii.



In fra laltre cose le quali dilecta
no il padri della famiglia e dha-
uere ne suoi luoghi copia di
buoni arbori & di diuerse ge-
nerationi. Et impercio dee procurare di
trouare in qual parte puote arbori che mē-
ino fructi nobili & quindi portarli & piā-
tarli & innestare di quel inconueneuo li
ordini. Cio che le generationi de grādi ar-
bori si plant. no rade acioche si possā dila-

tare irami & che p superchi non tolgano
labondāza decampi. Ma quelli diuentāo
piccioli, per natura puo ponere piu spessi
Et cialchuna gieneratiōe formare secōdo
sua natura: Anco dee pōere imagiori da
la parte settemprionale & occidentale: &
iminori dallorientale. Impero che in que-
sto modo lebiade che sallegnano in aper-
to & manifesto campo ricieueranno mio-
re danno. Anchora faccia mirabili inne-
stamenti & diuersi in uno medesimo o in
diuersi pedali iquali appaiono molto mi-
rabili a coloro che di cotale cose fanno ex-
perimenti. Impero che infinite generatio-
ni di peri & di meli & di cotogni & nel-
poli & di sorbi & simiglianti in uno me-
desimo si possono innestare. Anco sinnesta
il melo nel falcie & nel pioppio & ia uite
nel olmo et nel moro secōdo ch dice palla-
dio. Anco sel pesco sinnesta nella spina
del fagio diuentano maggiori et migliori
fructi che quegli degli altri secōdo che di-
cie frate alberto. Et sel madorlo el pesco sin-
nestāo nel prugni cō gliocchi congiunti
haurāno illoro fructi carne di pescha. Et li
loro niciuoli haurāno quasi natura di mā-
dorle. Ancora il moro si pote nellolmo in-
nestare: ma molto ne peggiori: ancora af-
ferma Martiale che le grāella del melagra-
no diueteranno bianche se si prendera ar-
gilla et creta et uisi mescoli la qtra parte di
gesso et p tre anni continui giugniera al
le sue radici cotale gieneratione di terra: an-
cho dicie che le sue mele diuerrāo mara-
uigliosa grādeza se si prede una pignatta
ouero uassello di terra et si sotterra apresso
al detto arbore si chiuda il ramo col fiore
legato ad un palo acioche nō torni adie-
tro et copio il uassello si guernisca per mō
che lacq nō ui possa entrare et aperto nel
l'autunno dara ifructi della sua grandeza
Ancora afferma ch qsto medesimo si puo

DECIMO

te del mese di magio & di giugnio piu a
cōciamēte fare. Ma uarro specifica il mō
in altra maniera dicendo che se lemelegra
ne acierbe allora che facostāo al ramo do-
ue sono appicate & simettono in uaso sā-
za fōdo & così le metterai iterra & le copri-
rai itorno al ramo aciochel ucto ouero ua-
pore soffo di fori sene cauerāno non sola-
mente cōpiute ma maggiori che mai siano
nellar bore state. Aciochel fico pducua-
riati fructi: prēderai due rami uno di fico
nero & laltro di bianco & gli strignierai i
insieme come uno uinco & torcierai in mō
che si mescolio p forza illoro giermuglia.
Et in tal mō messi sotterra & letamiati &
acquati poiche comiciarāno amettere lio-
chi del giermuglio cōgiūgnierai idecti oc-
chi cō alcūo legame & allora il cōgiūto &
adunato giermuglio partorira due colori
iguali i unita di uidera & di uisione unita
Ancora in questa maniera potrai le rose
non aperte serbare cioe che le richiudi in
una canna fessa & lascia richiudere la sen-
diture & quādo uorrai le rose uerde richiu-
dera la canna. Altri sono che le metono in
roza pignata & ben turate & guernite le
sotterāno & così le cōseruano. Anco affer-
ma Martiale che le ciriegie nascierāno se-
za nociolo se riciderai lar bore tenero pres-
so alla terra adue piedi & fēderala ifino al-
la radice & procurerai di radere cō ferro
il midollo da ciaschūa parte & incontanē-
te strignierai con uinco lūa & laltra parte
& inbruterai di letame le pte disopra & le
sendifure dallato & le scierala stare & do-
po lāno la decta fenditura fara salda. Et q-
sto cotale arbore innesterai di rāpoli che
nō habiāno ancora fructificato & di qste
nascierāno ciriegie sanza nociolo. anco-
ra sel ramo picolo del ciriegio si fēde & i
loco della midolla si metta scamonea in gl
lāno medesimo acquistera uirtude laxa-

tua & se uisi metta moscado acquistera suo
odore & così delaltre cose nucti. Et se ui-
simete azzurro o altro colore acquistera q-
cotale colore. Ancora secōdo che igrecia f-
fermano nuscira la pescha asciutta se pren-
derai i soi nocioli & li sotterreri & dopo
il settimo di poi che si comiciarāno ad apri-
re li aprirai & trarrane i midolli & scriuera
gli in ciaschedūo & legatli incōtanēte cōi
soi nocioli incōtanente li sottera opūamē-
te acostati: anco si fa la pescha sanza nocio-
lo sel pescho el falcie si piantano uicini f-
n dendo il falcie & inchinandolo a mō dar-
co & pertugiandolo in mezo & nel suo p-
tugio simetta lapiata del pescho & si turi
con ciera & cō loto il suo pertugio perfe-
tissimamēte & samonzichi laterra ifino so-
presso: & nel primo o secondo anno allo-
ra chel pescho fara unito collegnio del fal-
cio si tagli il pescho soto larco del falcio a-
cioche solamēte dellhumore del falcio si
nudirisca.

Delle delectationi deglior
ti & dellherbe.

cap. viii.



Mperochē molto dilecta haue
relorto ben disposto & cō suf-
ficiente industria cultiuato pro-
curi con diligentia il padre del-
la famiglia dhauerlo ingrasso & in soluto
terreno nelquale fontana o riuose fare si
pote per spatii di uisi discorra acioche pos-
sa essere adacquato nel tēpo della grande
arsura: & qu uī nudrisca tute generationi
di bone herbe così da māgiare come me-
dicinali ciascuna secondo che la sua natu-
ra richiede in aie dirite & formate ugual-
mēte cō fune distesa & cō lalitudine acōcia
secōdo ch nellibro sexto pienamēte si disse
& sempre habia in esso abondeu- lmente
letame: & acio che piu pienamēte dile-
cti ladorni di cose inusitate unde si posso-
no fare in essi certe cose naturali legli pa-

LIBRO

iono miracolose a molti o acierti: poche si
prenderai losterco della cupra & cō una le-
sina sotilmēte il cauera i & u i metterai il se-
me del rafāo dela latuca del nasturcio del
la rucha & dela radice & facto cio loriuol
gi i letame & i picciola fossiciella sotterri il
rafano sacosta alla radice & tuti gli altri col
la latugha isieme escono fori ciaschūo col
suo sapore. Anco se prenderai piu porcie
& lelegherai & metterle a socto si fara un
porro grandissimo di tute. Anco si met-
terai saza ferro il seme della rapa nel capo
del porro & porralo si dice che ismisura-
tamente cresce: ouero che se si prendano
molti semi & si metāo in un strecto pertu-
gio crescerā il pallamento di tuti i un por-
ro grandissimo. Et ancora cresceranno
i cocomeri ouero cietriuoli marauigliosa-
mente se porra i sottol cocomero
o sottol ciedriuolo sotto la zucha
uno uasello daqua scopro due
palmi piu basso. Anco sono al-
chūi i qli nella cāna alla qle hanno
prima tuti i nodi forati inestato il
fiore del cocomero col capo della
sua uite tagliato secōdo che alber-
to itēde i quel loco dicono che na-
scie il cocomero di dismisurata lū-
gheza disteso. Anco teme lolio i
tal maniera che se lisipone allato
si piegha in mō dunamo. Anco
per tute le uolte che tuona si cō-
spaurito si riuolge: anco sel suo fiore stā-
do nella sua uite rinchiodera in alchuna
forma di terra cotta & lalegherai aua il co-
comero simigliante figura a qlla del uas-
sello predecto cioe che se ui fera scolpito
uolto duomo similmēte il cocomero hau-
ra quella figura & cosi dellaltre forme &
tute le predecte cose afferma gargilto mar-
tale. Anco afferma cose mirabile dellozi-
no che alcuna uolta dice che fa i fiori por-

porini alcuna uolta bianchi alcuna uolta
rossi: & se di quello seme si semina spesso
si muta quando in serpillio & quando i si
simbriō. Anco dice hermete che la zucha
piantata nella cenera dellofāa dellhuō &
inaffiata dolio in noue giorni fara fructo
& e marauigliosa cosa che in semi che so-
no nel uasello della zucha dalla parte diso-
pranati fanno le zuche lūge & sotile & qli
li che nascono nel mezo fanno le zuche
grosse & quelli che stanno nel fondo le fa-
no late.

INCOMINCIA IL LIBRO NO- NO DI TUTTI GLI ANIMALI che si nutricano in uilla.



Ractato e disopra del culti-
uamento de campi & le ui-
gne degli arbori di prati di
boschi ouero selue & dette
le loro utilitadi. & āco di qle
cose che spectāo adilecto cosi ne giardini
cōe nelle mirabili cose che delherbe artifi-
ciosamēte si puon far. Ora Nōsto nono li-
bro si tracterae dliaiali i qli p utilita & dile-
cto si nudriscon ne le uile ma acioche lan-

NONO

tichita si sapia e da se si come dicie Var-
rone ne primi temporali furono animali
& huomini i quali naturalmete uiueuano di
quelle cose le quali lano la lauorata terra mea-
ua. Poi di questa uita uenero alla seconda ci-
oe allagricoltura & alla pastorale & per
utilita cominciarono allauorare scampi &
riciudere i fructi & a piantare getili arbori
& coliere i fructi. Ancora apndere gli ani-
mali cominciaro & rinchudergli & dime-
sticarli. Et psono primieramete lepecho-
re p lutilita & agieuoleza le quali maxima-
mete p natura sono gete & acocie molto
alla uita dellhuomo ipso che illoro lacte
& acio sicofa icibo auestimenti lepelli &
lalana. Appresso cominciarono adime-
sticare tutti gli altri animali auisarono che
fussino utili alla generatione humana:
& ancora di tutele generationi degli ani-
mali dimesticati si dice che molti ne sono
saluatichi in diuersi loghi: impcio che in
frigia fidicie che son molte greggie dipe-
core saluatiche isamotraciale cap. Et ipor-
ci i italia & indardania medica & tracia
molti buoi saluatichi & infrigia & cao-
nia asini saluatichi in certa parte della
spagnia. Diro adunq degli animali che si
nudiriscono i quali sap potei cosi per doctri-
na degli antichi sauicome p sperientia de
moderni. Et po non tutti gli uomini i tutte
le cose: ma certe in certe cose piu o meno
amaestrati si truoueno lascio il compime-
to di questa opera a quelli maximamente che
sono in cotali cose experti. Impero che si co-
me dicie il philosopho la expictia felarte
& quella piu pienamete alla quale la naturale ra-
tione e cognita: ma peche ifra tutti gli animali
si giudica del cauallo sia piu nobile & piu
necessario cosi ai Re & agli altri principi
nel tempo della guerra & della pacie co-
metiamdio gli altri ecclesiastici prelati & a tu-
ti gli altri huomini diro principalmete di

loro piu pieameta soto breuita a quelli mo-
te cose decte de caualli si potranno adattare
per laffinita delle loro natura.

Delle de caualli et delle caualle. cap. i.



Olut che uora hauere greggia
di Caualli & dicaualle. Priet-
palmete secondo che dicie Var-
roe cheriguardi letade cioe ch
no siano dimco di tre ani ne piu di dieci
leta de caualli & qsi di tutti gli animali che
hano no lunghe fesse & acho di quelli che
sono cornuti secondo che dicie Varro. Et
simigliatemete Palladio si conofcie icio
chel cauallo primieramete in. xxx. mesi
secondo che dicie p ideti di mezzo due so-
pra & due disotto qdo cominciano adetra
re nel qarto ano ne gittao altretati proximi
a quelli & quegli chano prima gittati rimet-
tono. Ancora nel cominciameto del qn-
to anno p dono similmete gli altri qtro ci-
oe due disopra & due disotto proximi
alipdetti i quali rinasciedo sicominciano acor-
rompere. Nel septimo anno gli altri tutti
i mesi & compiuti. Ma quando sono
di piu tempo non si puo poi sapere di che
eta si sieno fuori che quando illoro denti
sono dipetati piegati & leciglia cauate &
fotesse fara scauato: laqualcosa quando
fara apparita si dici che hauera. xvi. ani.
Ma uno cierto sauo huomo experto ne
i nostri tempi mi disse chel cauallo a. xii.
denti cioe sei disopra & sei disotto & son
tutti dinanzi con liquali si conofcono le
radi o uero i tempi de caualli. Appresso
hanno liscaloni & appresso a questo han-
no imascelari & puote essere che certi
caualli nanno piu & allora i denti sono
doppi. Et puo essere chel cauallo gitta di
questi alchuni & da indi inanzi non rina-
scono: cio non nuocie al cauallo ad altro
chalpasciere. Impero che essi denti din-
zi sonno quelli che pascono: & impero

E

LIBRO

sara di minore prezzo. Et il masticare de
caualli si fa plidenti masciellari: Anchora
primieri denti iquali mutano sono due
disopra & due disotto: iquali sapellao il
prio morso & allora sapella puledro di
prio morso la qcosa dice il predecto che
si fa lanno secondo & poi muta glialtri
quattro cioe due disopra & due disotto i
li si chiamano quadrati cioe il terzo mor
so: & allora sapella cauallo. Et quando na
scie il puledro nasce con rachi & poi na
scono scaloni & qdo qsti scaloni nasco
no tropo lunghi in tanto che danno tro
po impedimeto al cauallo al rodere: la no
na & p ingrassare li segano li maliscalchi
Et quando il puledro e facto cauallo di
uentano il suo deti piu radi & icapi de de
ti diuetano neri & dilungano & p al tri
anni strano cani & qdo comicia adinue
chiare il colore de denti torna biacho &
mutasi in colore di mele: & dopo qsto di
uentao bianchi si coe il colore dela polue
re diuentao piu lugh. Ma la lungheza di
loro deti e alcua uolta p natura senza ue
chieza p la q cagione si segao ideti aiuechi
caualli acioche sia creduti che siano giouai.
Della forma delle buoe caualle & deglia
missori & come samettano. cap. ii.

S Ecodamete che dice Varrone
la forma delle cauale dee esse
re di mezana gradeza poche
non si conuiene che siano ual
le ne minute & con grope & uetrali &
ampit. Ancora icaualli che uorrai haue
re p coprire: conuen che scielgao begli &
di largo corpo: & che i nessua parte siano
difetiui. Et siedono pasciere ne prati con
herba & nelle stalle alle magiatoie di seco
fieno. Quando harao ptorito fidia loro
due uolte il di lacqua dando loro lorzo.
Et il cominciamento di loro coprimento
siede fare dallequinotto uernale infino

al solstitio aciochel parto si faccia in acon
cio tempo cioe in istagione de molte her
be. Onde la caualla habbia abondanza di
lacte imperoche per questo diuentaran
no maggiori le membra & tutol corpo del
puledro & dicesi ch nascono nel. xii. me
se adi. x. & che quelli che dopo questo te
po nascono sono inutili. Conuengonsi a
mettere ouero coprire allorachel tempo
dellanno sara uento duo uolte per gior
no cioe di mane & di uespro mettendoi
mezo un di. Et se si legha lacaualla copri
ranno piu tosto. Et ancho gittano icaua
li il seme indarno per desiderio chabbia
no. perche le caualle manifestano la suffi
cientia del coprire incioche si difendo
no ne si lasciano piu coprire. Et quando
icaualli hanno abominatone di coprire
lacaualla si prende il mezo ouero midol
lo della squilla & si pesta con acqua aspes
seza di mele & si tocha conessa la natura
della cauallo & apresso con quella mede
sima si tocchano li auari del cauallo. An
co e da saperechel cauallo dee essere gie
nerato dal stallone uulgarmente appella
to guaragnio il quale sia diligentemete
guardato & pocho o niente caualchato
& can pochissima fatica ritenuto. Impe
roche quanto piu desidera lacaualla tan
to piu perfectamente gittera il suo sper
ma. Et nel uentre della magra madre si
gienera maggiore puledro. Anchora la
caualla quando sia pregna non dee esse
re magra tropo ne grassa ma in quel me
zo imperoche la troppa grassiezza dentro
si costringe illuogo doue sta il puledro
in modo che non si possono le sue mem
bra assufficientia ouero sufficiente nu
drimento dare al figliuolo per laqualco
sa nasce magro & debile. Anchora seco
do che dice Palladio non si dee costringi
ere lacaualla pregna ne dee sostenef

NONO

fame ne freddo: ne stare in luogo stretto ne calcato d'altri caualli. Anchora le nobili caualle & che nudriscono maschi caualli doueno fare coprire di due anni l'uno: cioe che dia a soi puledri copia di puro lacte: laire passim replende sunt: cioe s'ideono coprire. Ancho dicie che lo stallone dee essere di cinque anni al manco: ma la femina e buona di due. laquale se haura passati .x. anni ne nasciera in doctrinabile & cattiuo puledro. Anchora scriue Varrone che le caualle pregnie si debbono guardare che non piovano loro a dosso & che non sieno in luoghi freddi: Impero che il freddo maximamente e loro dannoso. Et impero si conuiene che del le stalle si rimuoua il humore & chabbiano lascio & le finestre ferrate & che nelle mangiatoie si ponga intra ciaschuna un legno il quale le diuida & sparta acio fra loro non si possino azuffare. Anchora dice che la caualla non conutene che sostenga fame ne che sempra dicibo.

poterebbe i alcuna parte guastare: ma se potesse stare senza la madre nele pasture & sanz'altre caualle infino aitre anni molto giouarebbe alla salute delle sue gambe & di tutta la persona. Et dice Varrone che ai puledri facti de cinque mesi s'idee dare la farina dell'orzo intrisa con lacruscha. Et ancho qualunque cosa nata in terra uoluntieri mangiassino. Anchora poi che saranno dunanno s'idee dare loro lorzo. & lacruscha infino che saranno lattati & non si deono dallacte partire anzi due anni. Et mentre che stanno colle madri si debbono alcuna uolta tocchare con mani acioche non spaurissino quando fussero dallacte partiti. Et per questa medesima cagione s'ideono appichare acioche quando sono puledri fauezino di uedere i uisi degli huomini et deo dire il romore desfreni.

Del pigliare et del domare de caualli. liii.

Della natura de caualli & chome
nati tenere s'ideono. cap. liii.



Vando il cauallo nasce utile cosa che sara che nascha in loco pietoso & montoso. Impero che per lo luoco pietoso & duro fanno lunghe piu sode & dure & per lo montoso fanno migliore gamba per l'exercito del landare in su & in giu. Et poi che el puledro e nato si dee adare dietro alla madre per spatio di due anni & non piu: ipcio che allora naturalmente comincia a potere luxuria: & uolendo amontare la madre & amontando la n'hauerebbe danno & agieuo: mēte si



q Vāto il puledro di due anni si dee soauemente legar al collo co forte et grosso capestro facto
E ii

LIBRO

di lana. Impero che la lana p sua amorbi-
deza e piu adatta accio chel lino o che la-
cannape. Et fidee legare i tempo fresco o
in tempo nuuoloso: Impo che se nel tem-
po caldo fatichasse troppo della usata psu-
ra potrebbe agieuolmete ricieure lesioe.
Ma poi che fara preso & legato fidee dar
gli compagnia dalchuno cauallo doma-
to. Impo che piu saluamente si cōduciera
cōesso perche simile cō simile si rallegra.
Et Varro dicie chel cauallo che si doma
compiuti itreāni diuēta migliore dalqle
tempo inanzi gli si suole dare farago cioe
farina laquale p purgamento maximāte
e necessaria al cauallo laqualcosa p dieci
giorni fidee fare & nō lasciarli alcuno al-
tro cibo mangiare. Ma dali undeci ifino
in. xiiii. di dieci di fidee continuamente
dare orzo cresciēdolo apoco apoco: appf-
so mezanamente fidee forbire & cauare
fori & qdo fara sudato ugnierlo dolio.
Et se fara fredo si facia foco nella stalla &
quādo si doma si legghi alla māgiatoia cō
due redene di forte & morbido chuoio
acioche p la sua fieraça poi che auesse ro-
te leredene nō si guastasse le gābe o si cal-
terissi inaltra pte: & mētre che prefeuera
nella sua fieraça sepre gli sia data compa-
gnia di cauallo domato simigliante allui
& si tochi spesso cō mao dolce & soaue
mēte. Ne fidee giamai il domatore colui
grauemēte idigniare acioche p landigna-
tiōe nō pigli uitio ma facialo diuētar mā-
suetto cō grāde pseuerāza di lasciamēto &
amorbiamēto ifino atanto che diuenti
mansuetto come si cōuiene & che si lasci
leuare i piedi & pcutere a modo che quā-
do si ferra. Anco si dee porre per giorno
due uolte o tre un fanciullo sopresso alcu-
na uolta chinato col uentre & poi a se-
dere.

Della custodia de caualli.

ca. y.



L cauallo si dee guardare i co-
tal maniera cioe che pricipal-
mente gli si meta il capestro di
forte & morbido chuoio & si
legghi cō dopie redene allamangiatoia al
mō che disopra e decto. Et ifoi piedi di
nāzi si leghino cō pedicha cioe pastoia fa-
cta di lana et si legghi al di piedi dirieto a
cioche in alcūo mō possa andare ināzi la
q̄lcosa si fa p saluare la sanita dele loro gā-
be. Ancora elluogo doue il cauallo dimo-
ra sia il giorno bene purgato et netto: ma
la nocte gli si facia lecto di paglia o di
grosso fieno alto infino alle sue ginochi-
acioche se ripossi bene et lamattina p tē-
po sene caui fori & si forba & si netti per
tuto. Apresto si menī allacq̄ a dabeuerare
con picciolo passo & si tengha infino alle
ginochia i acqua dolce fredda o in acqua
di mare o pocho piu su costi damane cōe
da sera per spatio di tre hore. Imperoche
cotali acque naturalmente legambe del
cauallo disechano la dolce la sua fredeza
& quella di mare per la sua sechezza con-
stringniēdo gli homori challegambe di-
scendono iquali sono cagione di infermī-
tadi. Poi qdo sire mena non si debe in al-
cuna maniera metere nella stalla infino a
tāto che le sue gambe si forbino & asciū-
ghino. Imperoche la fumofita della stal-
la suole gienerare per la sua caldeza gial-
le & mali humori alle gambe bagniate.
Anco e util cosa molto chel cauallo spesa-
mente mangi in terra allato ai piedi dinā-
zi si che appena possa la profenda el fiēo
pigliare con bocha per laqualcosa il collo
e constrecto astender si per lo prēdere del
cibo & adiuentera piu sottile et utile et
bello per uedere. Et ancora le sue gambe
crescono piu. Anco mangi il cauallo gio-
uāo fieno herba orzo uena spelta et simi-
glianti cose. Impero chel fieno et herba

NONO

p laloro humidita dilactano & crescono
 illoro uentre & corpo p tutto. Ma quando
 fara imperfetta & coputa etade mangi
 paglia dorzo p laqle nō diuenta supchio
 grasso: ma sitiene inconueneuoli carni et
 in cotal stato si puo piu sicuramente affati
 chare: impero chel caualllo debe essere ne
 troppo grasso ne troppo magro pero di
 se fara tropo grasso gli humori superflui
 agievolmente disciendono alle gambe &
 gienerano isfermitade le quali sono usata
 di uēire nelle gambe de cauagli & spetial
 mente aduengono loro qndo subitamen
 te la faticheo disordinatamēte. Anchora
 p troppa magrezza manca le loro forze &
 diuentio piu rustichi a uedere. Ancora il
 caualllo di compiuta etade nel tempo del
 la prima uera itorno dū mese dee rodere
 herbe solamēte purgatiue stādo nō fuori:
 ma sottol coperto cō grossa copta di lana
 accio non infredi p la fredeza della herba
 o icorra in piu o incontra ipiu graui mali
 Anchora lacq che dee bere il caualllo deb
 be essere alqnto salata & che corra soaue
 mēte o alquanto turbata impo che cotal
 acq sono calde grosse. Et ipero sono piu
 nutritiue & piu coueneuoli aicorpi de ca
 ualli: impo che quando lacque e piu fred
 da & piu correte tāto meno satia & nudri
 scie il caualllo facciali siferi calui che se licō
 faciano tōdi al modo de lunghi & legieri
 & stretti intorno alunghie & bene acostā
 ti. Impero che la legereza del ferro rende il
 caualllo legieri & agieuale alleuar ipiedi
 & la sua strectura rende lungie magiori
 et piu forti: ācora il caualllo sudato et forte
 mente riscaldoto non dee māgiare o bere
 alchuna cosa infino atanto che coperto al
 quanto atorno mēto sia libero dal sudor
 & dal caldo. Ancho e dasapere chel disu
 sato caualcare facto di nocte nuocie alca
 ualllo. Ma quella dela matia molto e utile:

Ancho e bisogno che nel tempo caldo
 habbia il caualllo continuamente couerta
 dilino per le mosche & quella della lana
 per lo freddo. Et e dasapere che per guar
 dare la sanita del caualllo si dee quatro uol
 te segnare della uena usata cioe nella pri
 ma uera nella state nel lautunno & nel uer
 no. Anchora e danotare chel caualllo be
 ne & diligentemente guardato & tempe
 ratamente come siconuiene caualcato du
 ra prosperoso & forte quanto ai piu per
 spatio de. xx. anni.

Della doctrina e costumatiōe de caualli.
 capitolo. vi.



Vāto acostumare il caualllo si
 richiede principalmente che
 gli si metta legierissimo freno:
 et etiādio debole il cui morso
 sia uncto con mele & con altro liquore
 impero che cotal freno riceuera piu agie
 uolmente & solterra & per la dolceza lori
 cieuera l'altra siata piu uoletieri & cosi poi
 che haura riceuuto sanza malagieuoleza
 il freno si meni alquanti giorni amano in
 fino atanto che optimamēte seguiti colui
 chel mena. Poi appresso sanza romore
 alcuno quanto piu soauemente & lieue si
 puo si caualchi sanza sella apoco apoco et
 con piccolo passo & si uolga spesso ade
 stra & a sinistra: & icē fara bisogno gli uā
 da inanzi alcuno apie & ogni di cioe dal
 la mattina per tempo infino a meza terza
 sicaualehi per luoghi piani & sanza sassi:
 & quando per spatio dun mese sanza sel
 la fara calualchato lisipongha soauemen
 te sanza alchuno strepito & romore & si
 meni dolciemente conessa infino atanto
 che uenga el tempo del uerno. Et quando
 il caualcatore fara sopresso salito nol dee
 muouere prima che habbia aconci ipan
 ni: Impero che per questo il caualllo fa
 astare cheto & fermo ad utilita del caual
E iiii

LIBRO

catore. Et dopo questo approximandosi
il tempo freddo s'amaestri in cotale maniera
cioè che il caualcatore il faccia la mania p' tē
po p' licapi arati tēperamente troctare uol
gièdolo spesso così adextra cōe a sinistra
essendo la redena dextra più cotta undi
to grosso per trauerisso che l'altra. Perchè il
cauallo naturalmēte e più inchineuole al
la sinistra & se sarà bisogno li si muti più
forte freno in tanto che agievolmente qn
do uorra il caualcatore firitenga: faccia si
anco troctare p' la terra arata & non arata
& per l'uguale & non uguale acioche aue
zi i piedi & le gambe più agievolmente le
uare: & per questa medesima ragione si
meni per li loghi renosi. Et quando sapra
ben troctare con più breue & tostano sal
to che si potrà si meni agualopo & qsto
non si faccia se nō una fiata p' giorno. Im
peroche per troppo diuētano spesso retro
gradi: cioè che tornano adietro. Ancora
obserui il caualcatore nel cominciamento
del suo corso & in troctare & ingualo pa
re che tenga l'ereni del freno colle mani ab
basso allato al dosso si che il cauallo a po
co apoco chinando il collo chini il capo
intanto che sempre porti la bocha allato
al petto: imperoche questo uede più chia
ro il suo andamento & meglio a ciascuna
parte si uolgie più agievolmente sitiene al
la uolunta del caualcatore. Anchora fide
cōsiderare & conoscere la durezza & mor
bidezza della bocha del cauallo & secondo
le dette cose li si ponga il freno iquali so
no di molte maniere: ipoche sono alchū
che sono molto dolci & morbidi: altri che
sono meno: & altri che sono asprissimi &
durissimi: & altri che sono meno & altri
che sono in quel mezzo. Ma le loro forme
laschio descriuere: poche sono note da qlli
che li fanno & ancora non si possono co
si apertamēte mettere in scripto cōe si pos

sono cō lochio. Simigliantemente e utile
molto di caualcarlo spesso per l'acitate &
spetialmēte ne loghi doue si fabriga: o do
ue si fa romore o strepito: poche p' qsto di
uēta sicuro: & ardito. Ma se temesse di pa
sare per li predetti loghi nō fidee cōstri
gniere aspramente con li sproni o cō lo
scudiscio. Ma si meni lusingado con leg
giere percossa. Ancora e bisogno che so
presso si salga & scienda spesso & dolce
mente acioche sauezi a salire & allo scien
dere distare pacificamēte. Et tutte le pre
dette cose si deono obseruare infino a tã
to che i denti del cauallo s'io perfectamē
te mutati la qcosa si fa p' spatio di cinque
āni cō più & poi che i denti saranno mutati
gli si cauino della masciella di sotto il più
saluamente che si pote quatro denti cioè
daluna parte & altretanti dall'altra iqli sca
glioni & piane dalle più genti sappellao
& qsi continuamēte contrastano al mor
so del freno. Et inanzi che il freno si li met
ta si lasciano le piaghe un pochetto salda
re & allora si li mette leggiere frēo. Et no
ta che il freno del cauallo dee essere ne tro
po duro ne troppo dolce: ma i q mezzo.
Anco diuenta il cauallo p' lodetto cauare
de i denti più grasso: poche per questo la
scia la sua fiera: & furore doppo il trare
de denti si caualchi si comio diffi mouen
dolo da capo con piccoli salti spesse uolte
scōtrado i cauali entrado & usciedo acio
che sauezi entrare fra essi & d'apartirsi da
essi: & quando il freno sarà trouato che si
conformi & confaci al cauallo nō si muti
acioche per quello mutamento nō si gua
sti la bocha del cauallo. Ancora quando
il cauallo sarà dimesticato cōuenueuolmē
te fidee uezare a correre & corra si la ma
tina per tempo una fiata la settimana per
spatio quasi della quarta parte dū miglio
nel cominciamento & appresso si potrà

NONO

crefcere il suo corpo ifino ad uno miglio & piu fe piacerà. Et e da fape che quanto piu fpeffo fi corre tēperatamēte tãto p lufo diuentera piu toftano & mouente: ma fe fi fpegnera lufo del correre diuētera il cauallo piu ageuolmēte piu ardente & arabiato & impatiente & pdera lamagiore pte del suo affrenamēto. Ancora e da fape che poi chel cauallo fara pfectamente adottrinato daffrenare il facia fouente il calualcatore ghalopare correre saltare tuttauolta tēperatamēte: Impoche lungho ripofo fa il cauallo cattiuo & pigro & in q̄l che e ftato amaefttrato ageuolmēte perde lecofe che decte fono difopra hāno luo go ne caualli che fi diputano ad arme & militia: ipoche alcūi caualli fi diputāo a uetura: alcuni a coprire alchūi acorrere: altri al carro i q̄li diuerfamentefi deono adottrinare aloro officii. Ancora fono alcūi che deono hauere caualli piaciueoli & ripoffati & corali caualli fideono caftare i peroche p q̄sto diuēterāno piu manfueti.

Del conofcimento della bellezza de caualli.

cap. vii.



Lbello cauallo ha il corpo grāde & lungo & le fue membra tute pportionalmente alla fua

grandeza & lungheza rifpondono: & il fuo corpo dee effere fortile fecho & conuencuolmente lungo & la fua bocha grāde & squarciata. Et habia glianari infati & grandi & dee hauere ifuo occhi groffi & che non gliabbia fcauati in entro & habia gliorechi piccoli a modo dafpido facto: & il collo lungo & fortile uerfo il capo. Icrini fiao piāi & pochi elpecto groffo & ritondo. Ildoffo corto & q̄fi piano ilombi ritondi & groffi le cofcie groffe a mō q̄lle del bue. Il uentre ācora lungho & lanche lunghe & tefe. La gropa lūgha & āpia. Lacoda groffa con pochi crini & piani legroppe late & bene carnofe: igaretti āpi affai & fechi: & habia le falci chinate come il cierbio lūghie de piedi ampie dure & fcauate q̄to fi cōuene. Ancho co fia il cauallo dalle pte dirieto alq̄to piu alto che dināzi fi cōe il cieruo. Porti ācora il colo leuato & fia groffo allato alpecto: Del fuo pelo diuerfi huomini diuerfe cofe fentirono. Ma pare ai piu che batio fcuo e dallo dare fopra tutti finalmente da fapere che la bellezza del cauallo fi puo meglio conofciere effendo il cauallo magro che grāffo.

Di fegni della bonta de caualli.

cap. viii.



L migliore cauallo chē fia e quello il cui uolto e ampio & il cui uedere e allunga & che ha forte guardatura & forte orechi & ampio pecto et fchienaile corto etcha lunghe lecofcie e: gābe dinanziet le gambe dirieto ha corte etche ha fortile il mufello et il capo del nāfo et foauī peli et

āpie groppe et collo groffo etche māgia bene. Ancora il cauallo che ha grādi anari et ifiati et gliocchi groffi non fcauati fi

E iiii

LIBRO

truoua naturalmēte effere ardito. Ancho ilcauallo lachui bocha e grāde et lema sciel le sotili & magre & ch ha il collo lungo & sotile & uerso il capo e habile & daffrēare. Anchora ilcauallo che ha le coscie grosse come q̄lle del bue & il uentre ampio & pē dēte di foto si giudica che sia affaticate & sofferente. El q̄llo ichui garetti sono ampi & distesi & le faleie turbe leq̄li raguardino i garetti dētro dee essereto stāo & age uole i uscī. Et ilcauallo che ha i garetti curbi le faleie distese & larghe curbe dee essere naturalmēte ambiāte. ilcauallo che naturalmēte ha grosse & corti ipasturali amodo di q̄lli dī bue si giudica ch sia forte. ilcauallo che tiene il trōcho della coda strettamēte itra le coscie e forte & sofferēte secōdo la maggiore parte. Ma nō e tostāo. ilcauallo che ha le gambe & legittur loro pilo se affai e ipeli che sono iesse e affaticante ma nō si truoua di legeiere agieuole. ācho ilcauallo che ha la luna lungha & ampia & lache lūghe et distese et che sia piu alto drieto che dināzi si truoua secōdo ipu ef fere uelocie in lungo corso.

De segni della malitia & de uitii & della uita de caualli. cap. viii.



Lcauallo le cui masielle sono grosse el collo corto nō saffrēa di elegiere chōe si cōuiene ilcauallo le cui unghie sono tutte biāche apena haura giamai duri piedi. ilcauallo che gliorechi pendenti & grādi & gliochi scauati i entro sara lēto & tardo. Ancora q̄do la pte dināzi del naso del cauallo cioe il mocolo e molto basso nō puote ilcauallo per lianari respirare & po e diminore ualuta. Anchora q̄do ilcauallo uede di giorno & nō di notte si sciema la meta di q̄llo che uarebbe & q̄sto si conosciēra sel menerai lanocte alla casa chel giorno teme & allora nō teme & āchora

q̄ndo nō muoue ipiedi lanocte cōe il giorno: Anco se gliochi del cauallo sono biāchi sciema molto ilpzo del cauallo: impo che quando e menato allaneue o alloggo freddo non uede: ma uede ben nelluogo non luminoso & nel tempo caldo. Ilcauallo che gitta gliorechi in drieto in ogni tempo e di minore prezzo impero che gli e sordo. Quando ilcauallo non anitrisce ne fa romore ne suono alchuno cō labocha e segno che sia sordo: Ancho ilcauallo cha du o collo: & quello e sempre disteso & quando ua non lieua il capo & muoue il collo adextra o sinistra e di pessimo uitio & di grā pericolo acolui chel caualcha. pero che non si puo uolgere a sua uolunta. Et pero e buono per caualiere. Ilcauallo acui leginochia uanno in entro amodo darcho e di piccolo pregio impero che pessimamente uae ilcauallo le cui gambe sempre si mouono e di male costume. Ilcauallo che lieua la coda in su & ingiu e di male uitio. Ilcauallo alq̄le se pre pare infiato sopra il ginocchio impoco tēpo per dera landare. Ancora se alcauallo apparira enfiamento duro ne piedi dināzi o drieto nō e po in sua opatiōe nociuo. Et dicesi se ne piedi dinanzi e duro enfiamento e si cura cosa altro male non uisciedera. Ilcauallo che ha in tutti ipiedi crepacicioe rappe & nō ne po guarire & e di miore ualuta poche e di piu foza appareza. Ilcauallo alq̄le ipeli de le sue giunture si riuoltāo i uso nō pero riceue lesione al suo opare & le sue unghie sono piu forti. Ancora selcauallo moue ipiedi i altro mō che gli altri riceue i sua opatiōe le siōe & pco e di miore ualuta. Ancora se andando si tocha luno chon laltro piede molto li nocie i sua operatione. Anco se icoglioni del cauallo sono molto grandi e piu rustico & nociuo nela sua opatio

NONO

ne & se la sua uergicella sta sc̃pre pendēte e più rustico & non fidee caualcare da ho nesto huō. Ancora lamorfea cioè labian cheza che nel collo o nel mustello o sopra gliochi fa il caualllo più rustico: ma nō lo fa peggiore in operatione. Ancora nō e bo no il mouere de fianchi ne cauagli.

Delle infermitadi de Caualli & cure loro. cap. x.



Eduto e disopra della bonta & bellezza de caualli e da uedere al presente delle loro infermitadi lequale auengono loro cosi per natura come per accidente & primieramente si dira di quelle chauengono per natura lequali alcuna uolta per difetto o per cagione alcūa māca o crescie. Crescie alcūa uolta: ma rado & q̃sto aduiene quādo nasce colla masciella disotto più lungha che q̃lla disopra & di simiglianti cose. Et quādo nasce cō alcūa supfluita di carne ne piedi o in alcūa parte del corpo laquale mur ouero callo sappella uulgar mēte ilquale si fa s̃za coregio. Et ancora quando aduiene che in alcuna parte del corpo si fanno supfluita di carne a mō di ghiandule sottol coregio. Inducie māchamento quādo nasce il caualllo con unocchio o lorechie minore di laltro. O che habbia una ancha minore che laltra cioè più corta onde tutta lagamba sene meno ma anchora manca la natura & falla q̃do il caualllo nasce cō le gambe torte cō si nella parte dinanzi come i q̃lla dirieto & il simigliante aduiene dellūghie & de piedi iquali alcūa uolta p natura son torti & alcuna uolta nasce con zardi ne garetti et colle galle nelle gambe che prociedo no dal padre o dalla madre che lhanno et e zarda una enfiatura a modo duouo o magior o minore nasce ne garetti chosi nelle pte dētro cōe di fori. Ghalla e una

enfiatura a mō duna uescicha piccola id grādeza duna nocie laquale si gienera n torno alle giunture delle gambe allato a lunghie. Nelle predec̃te infermitadi che nascono al caualllo nel uēire della madre p difetto di natura nō si po conueneuolmente medicina trouare: ma possō si trouare alchuni rimediū. Imperoche q̃do nasce il caualllo colle gambe torte di dietro in modo che si percotono ritorciendo dētro o percotendo lun pie laltro nelluscire nella pte dētro delle coscie allato acoglio ni si s̃nciēda con ferro accōtio faciēdo attrauerfo tre in ciascūa parte delle coscie. Appresso si caualli al mō ufato & allora nellādare che fara si sfreghera luna coscia cō laltra et p lo cōtinuo tochamento delle coscie si scortichera a mō duna piagha: di che il predec̃to caualllo sentendo spesso lonciendo andra più aperto che nō fara ufato. Et in simile mō facia nelle gambe dinanzi faciēdo le predec̃te cotture drento ne ilacerti. Allunghie o aipietor ti si troua questo rimediocioē che ferrando spesso il caualllo si possōno lunghie come si conuiene aconciare et al mō della ritōdita del ferro dirizare. Suolsi alcuna uolta il caualllo ferirsi dellun pie nel laltro per debilita di magrezza alquale si po souenire faciendolo grasso.

Della infermita che uulgar mēte e dec̃ta uermo et della sua cura. cap. xi.



Ontro lenfirmita del mur si dec̃ta supfluita della carne p̃ dec̃ta i fino alla superficie del corrio cautamente tagliare Et appresso sel loco non fia neruoso con ferri tondi scaldati si ceca quando si conuiene. Ma selluoco se ferneruoso uisipō gha suso risagallo poluerizato a peso tarreno et piu et meno secondo che parra che bisognī. Imperoche l risagallo rode

LIBRO

a mō difuoco. Apreſſo rode leſue radi
ci ſimeta dētro iſino al fōdo dela ferita ſto
pa i albume doue bagnata & empiaſene
tutta la piagha & mutiſi una uolta il gior
no iſino atre di. Da indi inanzi acio che
ſaldi ſiprenda calcina uiua & altrettanto
mele & ſimeſcolino inſieme & mettansi
in alchuno pāniciello & inciendasi cō len
to fuochō iſino atanto che ſene facciāo
carboni & ſipoluerizi ſotilmēte & ſimet
ta i laſerritacō ſtopa inuolta nella decta
poluere la matina & la ſera iſino che lacar
neſia ſalda lauata ſempre i prima cō uino
forte ſcaldato alquanto & mancassi il riſa
gallo ſi prenda in ſuo luogo calcina uiua
& tartaro orpimēto uerderame polueriza
ti inſieme a peſo uguale & uiſiponga la
loro poluere tre o quatro uolte iſino cha
leſue radici cō ueneuolmēte ſarāno roſe
lauata in prima la piagha optimamēte cō
acieto: la q̄le poluere e men forte che q̄lla
di ſopra decta ma appena o nō mā ui ri
naſcono i peli ma p farli rimettere ſene
dira per inanzi alchuna coſa.

Dele grandule & ſcrofe. cap. xii.



D tutte le ſupfluita della carne le
q̄li naſcono iſtral corrigio ella
carne che uulgarmēte ſi chia
māo ghiādo le teſtudini o ſcuo
frule dico che feſſo prima il chuoio per lo
lungo nelluogo doue ſiano & ſene cha
uino cō mano ſcarnādo le prima cho lun
ghia ouero ch ſi feda il chuoio et ui ſi ſpol
uerizi il riſa gallo peſto o chon accōci ferriti
ſincēda: Ou iſi poluerizi la poluere della
calcina uiua & dellor pīmēto & del tartaro
al modo che di ſopra nella ſciēdēte cura
diciemo. Appreſſo uſi la cura ſcripta nel
medefimo capitolo proxio paſſato. Ma
ſe p la tagliatura ouero ſcarnamēto alchu
na uena faccia ſigue ſidee coſtrigniere in
q̄to modo. Prēdaſi due parti dinciēſo te

terza parteda loe patieo & poluerizate ſot
tilmēte ſi dibatāo cō lalbume duno uouo
& ſimeſcolino & coi peli della lieſ ſimet
tano nella uena. A queſto medefimo uale
il gteſſo peſto cō calcina & coi granelli del
luue. Ancho uale aquel medefimo loſter
co freſco del cauallo miſchiato cō lacreta
& cō lacieto fortiffimo dibatuti. Et nota
che le predecte coſe poſte ſopra lauena ch
ſiuole ſtrigniere nō ſideono rīmouere
iſino al ſecōdo olterzo giorno. Ancho e
da ſapere piu ſicura coſa e che le predecte
grandole ſi diſſacciano cō le predecte pol
ueri feſſo iſprima il chuoio p lolūgo ch
p tagliarle & cauarlene cō le mani ſi faccia
no in luoghi neruoſi o uero uenenoli.

Delle iſfermitadi accidēta li de caualli &
della loro cura. cap. xiii.



D ſopra eſtato detto delle iſfermi
ta naturali de caualli: ora ſi ſe
guita il tractato delle accidēta li.
Diro adunq̄ primieramēte di
q̄lle coſe che loro aduēgon nel capo & dē
tro al corpo & poi di q̄lle coſe che loro
auēgono nel doſſo: Et poi di q̄lle iſfermita
di che auēgono loro nemembri da piedi
iſu. Et poi delle leſioni de piedi & de lū
ghie. Della iſfermitade che uulgarmēte
ſi chiama uermio & della ſua cura. xiiii.



Q ueſta iſfermita aduiene nel
pecto del cauallo preſſo al core
& nelle coſcie p̄ſſo a teſticoli p
mal i humori caldi ragunati in
cierte glandule channo nel pecto & nelle
coſcie q̄li cōcorrono a q̄lli luoghi p alchu
no dolore che qui accidentalmente uiene
& poi diſciēdono alle gambe & in eſſi ſa
no enſiamēti & di ſpeſſe piaghe lepre
forano & alchuna uolta per ragione del
predecto uermio ſi fanno nel cauallo ſpe
cialmente nel capo diuerſe piaghe & le
piu ſono piccole & iſiāo il decto capo. Et

NONO

alchuna uolta fāno amodo dacq goccio-
lare gli homori p lianari & allora sapella
uermo uolatiuo & q̄ta cotale ifermitade
fi conofcie p lenfiamēto che fi fa de decti
humorine p̄decti luoghi. Et p lepiaghe
che decti humori fanno q̄ndo fi sforzāo
dufcire fuora. Curafi inqueſto modo: q̄n
do legrādo lecominciāo ad enfiare o acre
fciere piu che nō ſono uſata iconitante
ſi tragha ſāgue alcauallo iſino che diuēti
debile della uēa uſata del collo allato alca-
po: & ācho delle uene uſate delluna & del
laltra pte del pecto & delle coſcie acioche
iſupſui humori ſi uotio. Apreſſo ſimet
ta nel pecto o nelle coſcie cōtenuēti ſetoni
iquali cōtinuamēte atragano li humori p
cōueneuole et ſpeſſo fregamēto deſſi ſeto
ni: Impo che p cotale menamento ſi gie
nera dolore & q̄ndi p dolore eſcono glio
mori & nō diſciēdono alle gābe & nō ſi
deono mēare idetti ſetoni ſe nō paſſati
due giorni: Poi ap̄ſſo ſimēino damane &
da ſera cōtinuamēte itanto che due giouāi
p ciaſchuna uolta ui ſaffatichino caualca-
to i primailcauallo cō piccolo paſſo p grā
pezo. Apreſſo cio nō cieſſi ilcauallo daſ-
faticarſi ciaſchuno giorno & guarda che
nō māgi herbe & ācora dellaltre coſe mā
gi ſipoco che ap̄ea ſitēganelle ſua forze &
lanocte ſi ripoſi i luoghi freddi: ma ſe q̄lle
grādule o uero uermo p le ſopradecte cu
re nō ſi ſciema: ma ſoprabōdio gli humo
ri chēfiano diſupchio legamba allora ſe
cauino q̄lle grādule ouero uermi in que-
ſta maniera cioe che ſi fēda ilchuoio & la
carne p lungo iſino che ſi trouino le grā
dule el uermo & poſto giu il ferro collū-
ghie ſcarnino & ſene diuellano fori col-
le mani in modo che deſſi nō ui riman-
gha niēte & ſcauatone fori il uermo o le
grandule iſino alle radici di monda ſto
pa in albume duouo bagnata ſempia tu

ta lapiağa & decta piağa ſi cucia acto
che laſtopa non ne poſſa uſcire fora. Ma
ſe la piağa ſara nel pecto ſi leghi pria il
pecto cō peza d'olio & cio facto nō ſidee
mutare laſerita iſino alterzo giorno. Ma
daindi inanzi ſi muti due uolte il giorno
bagniādo laſtopa cō olio & albume duo
uo di batuto eſſendo primala piağa cō
uino lauata & coſi facta cura uiſi facia no
uī giorni: Ma poi ſi laui la piaga duo ſia
te per giorno con uino alquanto intepi-
diio & ſimetta nella piağa ſtoppa i uolta
nella poluere che diſopra nel capitolo de
muri che ſi fae di mele & di calcina uiua
& uſiſi qualche di poluere iſino atanto
che la piağa ſara ſalda: non dimeno tut
ta uolta menando iſetoni & ſatigando il
cauallo almodo che diſopra e decto. Tu
ta uolta e daſapere chel cauallo non ſi de
caualcare iſino al terzo giorno poi chel
uermo ſara diuelto uia: ma poi ciaſchun
giorno ſi come diſſi diſopra medicamē-
to piu forre aſtruggiere il decto uermo.
Poi che la carne colchuoio ſaranno feſſi
iſino ala uſta del uermo ſi prenda riſaga-
lo ben trito & poluerizato & ſi ponga ſo
pral uermo predecto & poi labambaglia
& la bocha dela piağa ſi cucia acio chel
riſagallo non ne poſſa uſcire: ilquale for
temente rode in noue giorni. Et poi che
ſia roſo & ſtructo ſi curi la piağa cōe di
ſopra diſſi: ſe per tute le predecte coſe gli
humori nō ſi poſſono riſtrignier o ſecha
re ſi che non diſciēdano alle gābe faciē
do pertugi per mō di picole ueſciche oue
ro piaghe. Allora incontanente con fer-
ro ritōdo nella punta ouero capo ſincien
dano q̄lle piaghe ouero ueſciche iſino
nel fondo inciendendo in prima lauena
maeſtra del pecto atrauerſo laq̄le ſiſtēde
dalluoco del uermo giuſo iſino ai piedi.
Poi incieſi i predecti pertugi delle gābe ſi

LIBRO

spanda neilati calcina uua due uolte so-
lamete p di pita pria la cottura de pertu-
gi facti quiuima se p louermo rimarra i
fiata lagamba fidee in qsta maniera pur-
gare predansi lemigniate & si pogano i
torno allinfatura delle gambe raso i pri-
ma illoco ifiato ancora tuta lagaba. Appf
so cauatone co lemigniate quato sangue
fi potetutta lagaba conacieto & creta bia
cha insieme di battuti simpialtri o si tega
inacqua fredda continuamete lamattina
& la sera & qsto si facia infino a tato che
legabe diuentino piu sotili. Cōtra il uer-
mo uolatio acioche gliomori si sotragao
dal capo lisi scienni sangue damēdue: le
ueni usate delle tempie. Appresso si po-
gano ifetoni sotto la gola & si menino &
finudrisgha & caualchi & lisi faciano tut-
te qle cose che sono decte disopra nella
cura dellaltro uermo. Masel uermo uola-
tiuuo si muta i emoigra laqlcosa spesso ad-
uene li si deono dare le cose calde & li si
copra il capo co pāno di lana & si facia di
morare p riposo i loco caldo & nō salfati
chi i mō alcūo & māgi sepre le cose calde
si cōe fieno & uena. Impero che qsta e fre-
da infermita marade uolte ne campa.

Del morbo atico & della sua cura. ca. xv.

Alchuna fiata interuiene che
qlla grandula che decta laqle
itorno al core dimora cresce i
tato p li humori che sono cor-
si adessa & che al mō ufato nō disciēdo
no allegabe chel suo crescimēto & enfia-
mēto gienera appostema laqle ipochē
p ximana al core crudelmēte li fa contra-
rio & qsta ifermita da piu uulgar mēte sa-
pella anticuore. La sua cura e cotale: qdo
la grādula pare che cō furore subitamēte
crescha o che igrota piu chesoglia sanza
nulla dimoranza si diuella infino allera-
dici del petto si cōe disopra nela cura del

uermo e decto: & conciosia cosa che sia
alchuore proximana fidee cō grā diligen-
tia cautamento diuellere. Et se p losuelli-
mēto ouero scarnamēte suo sapra uena
alcūa & facia sague allora icontanente si
prēda & stretta cole mani con filo di se-
ta strectamente si legghi. Ma se p labōdā-
za del sangue nō si potesse lauena piglia-
re si metta nella piaga le medicine che stri-
gono il sague strita sopra lacura delle grā-
dule.

Dello strangulione & sua cura. cap. xvi.

Sono ācora altre grandule in
torno al capo del cauallo del
leqli alcūe sono foto laqle: le
qle accidētal mēte crescono p
gliumori del cauallo ifredato che dal ca-
po disciēdono ad esse p locrescimento
delleqli enfia tuta la gola & cōstringiesi la
uia del fiato chescie per la uia della gola p
laqualcosa il cauallo appena puo respira-
re & qsta infermita uulgarmente sappel-
la strangulione la cui cura e cotale. Quan-
do la decte grandole paiono subitamēte
cresciere o piu che nō son usate ingrossa-
re icontanente si mettano conueneuolī
setoni sotto lagola del cauallo & sufficiē-
temente si menino la sera & la matia. An-
cora si metta in capo al cauallo couerta di
lana & la gola piu uolte funga con buti-
ro & spetialmente illoco dello strāguglio
ne predecto in loco caldo si tenga. Et se
le decte grandule per menamento de de-
cti setoni non disenfiano si diuellano in
fino alleradici & le sue piage si curino se-
cōdo che la cura del uermo richiede cōe
e decto. Ma nel metere del risagallo si tē-
da diligente cautela peroche se sanza tē-
peramento uisi mette troppo rode la car-
ne.

Del morbo delluuola & sua cura. ca.
xvii.

NONO

Sono ancora altre glandule le
quali nascono intralcapo el col-
lo loro ciascuna parte dele ma-
scille lequali similmente cresco-
no p fluxo direuma che dal capo discien-
de. lequali distringono in tanto leuie della
gola chel cauallo apena puo mangia obe-
ie & questa infermita si chiama uiuole: al-
la quale se non si socorre di presente subita-
mente morra il cauallo. Lacui cura e tale
Quando le glandule subitamete pare ch
crescono infino a mo duouo cōstrigniē-
do larteria della gola sinciendono cōfer-
ro caldo & apunctato infino alle radici o
si taglino cautamente con tagliente lācie-
ta: o si faccia & uarra meglio al modo de-
cto nel capitolo del uermo tanto dalluna
parte quanto dallaltra se sera biōgnio &
la sua piagha si curi i quel medesimo mō
Et se cō le predette medicine non si so-
corre e al cauallo impedito lo spirito intā
to che non po respirare: & si muore.

Del morbo pulcini & bulfini & la sua
cura. cap. xviii.

Dolori auengono i molti mo-
di al cauallo primieramete p
la supfluita degli humori mal-
uagi inchiusi nelle uene del sa-
gue. Apreffo per uentufita laque entra p
uentufita nel corpo del cauallo per li po-
ri: o che nata nelle budella per gli humo-
ri uiscosi che sono in entro. Apreffo per
superchio mangiare orzo o altra simigliā-
te cosa enfiata nello stomacho ouero nel
uentre. Apreffo troppo ritenere lorina la-
que fa enfiare la uescica. Aduiene anco-
ra: ma rade uolte p troppo bere acq fredis-
sima allora chel cauallo fara molto riscal-
dato lacui cura e tale. Se la doglia fara p
supfluita dhumori o di sangue: laque cosa
si conosce peroche si torcie & isoi fianchi
si moueno sanzalcuno enfiamento & gi-

tafi in terra souemete & giacie & leuene
piu che non sogliono enfiaro incōtan-
te li sciemi infino alla debilita del corpo
Apreffo si meni amano cō piccolo passo
& non mangia ne bea infino chel dolor
fara partito. Il dolore che aduene p uen-
tusita si conosce incioche si dole deniro
dal corpo & ha continuamente isianchi
enfiati & quasi tuto il corpo piu che non
suole cfiato. Et qdo qste chose appaiono
gli si metta p lamagiore parte disotto un
canello di cāna la piu grossa che se potra
trouare di lungheza dun palmo uncto cō
olio & leghi opiamente cō ispago in ca-
po della coda acioche nō ne possi uscire
fori. Apreffo incōtanente totiamente si
caualchi lungamete troctando ouero am-
biado uerso loghi mōtuosi: & se fara tem-
po fresco si tēga coperto cō coperta di la-
na & con le mane uncto cō olio gli stropi-
cino isianchi fortemete poche per queste
cose si riscalda il caualo & manda fori la
uētufita pel canello. Et apreffo cio lisdico
no dare abere & a māgiare cose calde: uñ
dee bere acq oue sia cotto comio & seme
disinocchio p ungual pte i bona qita al-
lora che fara alquāto freddata & mischia-
ta uī farina di grano & tanto stia assetato
che bea questa acq: similmente mangi co-
se calde & stia in loco caldo coperto con-
coperto di lana. Ma sel dolore fara p tro-
po māgiare dorzo o daltra cosa simigliā-
te enfiato nel uentre del cauallo & nello
stōaco: laque cosa si conosce incio chel suo
uētre fara duro & isianchi enfiati si faccia
decotiōe di malua di marcorella di bran-
cha orfina et diuiolane et paritaria et dal-
tre herbe laxatiue in acq et uisi giūga me-
le sale et olio et semola di grano et facta
tiepida simeta i uno uētricolo chabia u o
cānello cōueneuolmete lūgo et greffo a
mō dicresteo et p qillo istrumento si mea

LIBRO

Indeta del cotiõe nel uentre de cauallo dal la parte disotto: & qñdo si mette dee stare ile uallo molto piu alto drietro ch dinazi & meitauiladecta acq si turi bñ ilpostrione acioche lacq nonne possa uscire. Poi si mēi iluētre cō uno legnio tondo & bē pulito da due huomini lāo dalluna parte & laltro dallaltra & comēino dalla parte dināzi infino dalla parte dirietro premendo mēino iluētro untolo prima conolio o cō altra cosa liquida unctuosā: Et qñdo iluētre sara bene mēato si turi ilpostrione & p luoghi montuosi sicaualehi con piccololo pulso cōtinuamēte infino aāto che gitti fuori tutto quel che nel uentre glisu messo & dellaltro sterco grā parte & inco tal māiera cieffera il dolore. Ma sel dolore sara p rēimēto dorina che faccia ēfia re la uētecha laq cosa siconoscie pero che sottol uētre o intorno aluoghi della uerga pare chenfi alquanto & sigitta souēte iter ra. Allora signda senationi curtana & paritaria & leradici dello spargo p uguale p te & isieme sicuochano & cōtte cōuna fa scia lungha & ampia. si pōgāo calde itorno alle parte della uergella: & qñto sifacia spesso scaldando lompiaastro qñdo sara rāffreddo & se p questo nō si prouoca lorina sifacia cotal spimento cioe che si traghā fuori lauerga delcauallo colle māi unctē conolio & si itropici cō olio. Apres so si peiti al qñto pepe collaglio & nel p tugi della uerga col dito mignolo si metā o uisimetāo et uara meglio lecimici peste & cōtte al qñto in olio. Et se questo nō ui giouera si lisci ādare ilcauallo con una ca ualla liberamēte per la stalla & cōsi per ne cessita si puoche a ad oriare. Et nota che qñto rimedio si troua uale atutti idolori. Impero che lauolūa del coito mollo cō forta & fortifica la natura.

Del morboi sescuti & sua cura. cap. xix.



Vesta ifirmita aduene alcaual lo p tropo māgiare e p troppo bere p leqli si gienera troppo sague & disciēdēdo alle gambe si spargie p esse & impedisce il suo ādare: Anchora incōtra p tropa fatica laquale disciēde alle gambe & aipiedi humori & sague chel suo ādare impedisce p laq le cagiõe si cōuegono lunghie mutare se no si focore. A diuene ācora alchuna uolta p dolori chāuengono p tropa fatica & rēaldamēto & che fāno disciēde e gli humori alle gambe & qñta ifirmita uul garmēte sappella rēfondimēto lacu icura etale quando ileuallo pare che zoppi cō uno o cō due o cōpiu depiedi et alluscire grauemēte comēcia amouere legābe et āchora nel suo uolgiera e duro iqli segni sono dirifuso: Sel cauallō e grasso & di pfecta etade selisi dia bere a sua uolūta & poi damēdue letēpie & di cialchūa gāba delle uene usate si segni qñi infino alla debilita del corpo. Appresso in acq fēdda corrente infino al uentre si metā icōtanente & uisitenga cōtinuo & nō māgi alchuna cosa infino che sia pfectamēte guarito. Ma sel cauallō e giouane & magro nōli si dia ildecto beueragio: ma glisuega ilfiēo iacere fēdo intan o chel collo elcapo sia strecto disciēdere quātopuote. Poi appresso mettasi li socto ipiedi pietre uiue ritonde di grosseza dū pugnio cōsi come lisifacessi unlecto. Imperoche per lo continuo calcare delle pietre tonde ipiedi & legambe sono in mouimento per lorua le inerui delle gambe indegnati per li humori scaciano la graueza: Ma sia prima coperto di pannolino bagniato in acqua & non mangi nebea nedimgrā al sole infino atanto ch'alpristino stato non e ridoto. Et nota che questa ifirmita nuocie poco o niente aicauagli giouani. Imperoch

NONO

dicio ingraffano le loro coscie.

Del morbo scumali & sua cura. ca.xx.

Vesta infermita aduiene per caldo perche strugie la grassa-
za laquale oppila larteria del
polmone ita l modo che appe-
na ilcauallo puo respirare & conoscesi
incio che glianari del naso fanno grā res-
pirare o nero gran soffiare & isfianchi
batono spesso & questa infermita uulgar-
mente palfino o bulsino e chiamata. Cu-
ra si in tal maniera cioe che li si facia beue-
raggio di garofani di noce moscade di
giégioiuo di galingha per ugal peso &
di conino di seme di finochio per ugal
peso & si polureizino con buon uino &
uisi giunga gruogo inconueneuole quā-
tita & tante tuorla duoua qnta e laquan-
tita delle cose predete. Eldetto beueragio
si metta in un corno dibue tenedo il capo
alto sanza freno ilcauallo gli fidia sich gli
discienda in gola stando sospeso il capo
delcauallo per spatio duna ora accio che
ilbeueraggio discenda nelle budella. Ap-
presso si meni amano o si chaulchi con
lento passo accioche nullo possa uomitta-
re & non si lasci mangiare per spatio di
di & duna nocte accio che l decto beuera-
gio non sia impedito di fare la sua opera-
one. Dipoi mangi il giorno seguente her-
be fresche o fronde di canne o falcie o di
fredde herbe accio che l caldo beueraggio
si temperi. Impo che p ladecta cura guara
ilcauallo se l infermita sia fresca. Ma se
sara uecchia si crede che sia incurabile.
Tutta uolta si prouoi di curarla in questo
modo cioe che luno & laltro fiancho con
due linee l una sopralaltra da ciaschuno
capo sincipit la accio che p loco l rignimen-
to del fuoco si sciemi il battimeto de fian-
chi. Anchora gli si fendano glianari ac-
ciamete per lungo accio che piu leggier-

mete atraga la cre & mandi fuori ouero
che nel tempo della uendemia si cibi du-
ue o si abueri di dolce mosto & in que-
sto modo si curera dalla bulsina.

De dolori & della loro cura .cap.xxj.

Vesta infermita aduiene quā-
do ilcauallo sudato o riscat-
dato si pone in luogo freddo
o uentoso. impero che l uento
perche i pori sono aperti entra per laboca
per limembri per laqualcosa si segue atra-
himento di nerui con un poco de fiamē-
to che fa uentre dolori & impedisce lan-
dare delcauallo & apellasi uulgaremen-
te questa infermita infeluto & conosce-
si in cio che lcauallo pare chabia il cuoio
un poco steso in fori fiche colla decta si
pote appena pigliare ostigniere. Et pa-
re che nel suo andare sia impedito a mō
cherisuso: & isoi ochi gli lachrymāo. La
cui cura e tale. Che i contanete si metta in
loco caldo & poi si prendano alge picire
uiue & si scaldino in quāto puonō & me-
tasi in terra sottoluete delcauallo: nā ch
sia pria ilcauallo coperto di pāno di lana lū-
go & lato i tato che i ciascuā pte assai auā-
zi la psona delcauallo il cui mezo stia so-
praldosso delcauallo & lestremita dipen-
dano da ciascuā pte da piedi: leqli si tē-
gano abasso da due hci: & ledette pietre
apoco apoco & spesso sinnaffino da acqua
calda infino a tanto che tutto il corpo &
lemēbra delcauallo siano in sudore ridot-
te: & allora sinuulga ilcauallo nel decto
pāno & si singhi & cosi si tēga tanto che
cassa il dolor & cio facto si preda butiro
caldo o olio o altro un tuoso licore & se-
ne stropicino spesso il giorno tutte le sue
gābe: o si facia decotioe di paglia di grāo
di reste dagli di cenere di malua & con
questa decotioe calda tanto quanto po-
sostenere si bagnio le gābe & spetialmen-

LIBRO

te inerui & sittengano sepre i caldo loco & usino di miagiare cibi caldi infino a tã to che sieno nellorto stato priaio ritornati.

Del morbo infunditi & sua cura. xxii.



Vesta infermita asciugha & disecha lenteriora del caualllo & maciera il corpo & il suo sterco fa putire piu che quello delhuomo & cio gli autene per lūgha ma greza che proriede per pocho cibo allui dato & per molta fatica laquale riscalda & disecha le membra intanto che non po diuentare grasso ne fare carne ne ancora si cura di mangiare. La cura della quale infermitade e questa cioe che si solliciti q to puo chel corpo del caualllo si molli fichi & si facia decotione dellherba uiolocia & paritaria & di malua & dicruscha dorzo lequali cose cotte bene si colino & in questa acqua si metta butiro in buona quantita & cassia fistola liqfacta presso di tre tarani & col sopradecto strumento a'mo dicresteo alquanto caldo si metta per lo postione del caualllo & si facia per tutto al modo che disopra e decto nel capitolo de dolori Eccieto che questa acqua si uuole tenere nel uentre del caualllo quanto si pote. Poi gli si facia beueragio di torla duoua digruogo & doglio di uiuuole di battuto assufficientia con buono uino bianco & si metta incorno dibue & due uolte o tre oieno gli sidia secodo che nel tractato del polcino si disse. Puossi fare ancora questaltra experientia cioe chel caualllo si ponga solo nella stalla & non mangi niente ne bea per due o tre giorni: poi gli si dia lardo o carne di porcho salata a sua uolontà laquale per la fame & p lo salume del lardo mangiera uolentieri & li sidia incontanente abere acqua calda qto ne uuole. Apresso si caualchi un pochetto in tanto che uoti il uentre dele cose prede

cte & uoto che sia gli sidia grano bene mondo & cotto con un poeo di sale & se co al sole o i altro modo due uolte il giorno inanzi che bea. Imperoche cotale grano nudrisce & satia in tanto chel caualllo agieuolmente nengrassa.

Del morbo aragnati & sua cura. xxiii.



Vesta infermita uulgarmente sappella: si fa nel uentre del caualllo laquale induci e torzioni & farughiamiento nelle budella & constringie il caualllo amadare fori lo sterco indigiesto & liquido a modo dacqua: onde appena pote il caualllo alcuna cosa mangiare che non l'anda fori anzi che l'habia smaltita: laquale alcuna uolta aduene per orzo o per altra simile cosa rosa dallui & non digiesta & alcuna uolta per bere acqua fredda poi che hara rosolozzo sanzalcuno interuallo di tempo & alcuna uolta per uelocie corso o uero gualoppo facto dapoì che hara incontanente di sua uoluntà beuuto laquale si diguaza nelle budella per lo corso. Ancora aduene alcuna fiata per troppo enfiamento del corpo del caualllo chadolori per lequali cagioni inde boliscie il caualllo in tanto che apena si puo su le gambe tenere. Lacui cura e tale. Quando l'omo sacorgie due o tre uolte chel caualllo schiza lo sterco alunga a modo dacqua facto collorzo non smaltito si lieui incontanente la sella il freno & per le pasture si lasci liberamente andare infino a tanto che sia ristretto: & non si dee mouere inanzi imperoche l'mouimento di guaza il uentre & falli mandare fori il cibo inanzi che sia smaltito. Ancora quato puote si guardi dabere imperoche a questa infermita glie lacqua nociua per la sua liquidade. Ancora alcuna uolta questa infermitade rinfonde il caualllo & allora si curi come

NONO

nella detta infermita simoftra.

Della cimirrea & sua cura. cap. xxiii.

EVna altra infermita che sapella cimirrea uulgarmete laqle ad uiene qndo ilcauallo e stato af sai nel capo iferdato p laquale disciende p glianari un fluxo amodo dac q cotinuamete. Aduiene achora alchuna uolta p lanfermita che sapella uermo uo latiuo: onde si seguita chel cauallo mada fuori tutta lhuidita dele capo. Lacui cura e tale. Cioe che si facia una copta alcapo del cauallo & sopra si tega i luogo caldo & si diao incibi cose calde: & suogli fare soue te utilitate. paschiere. piccole herbe. impo che qndo p schiatarla tiene ilcapo basso di scorrono p li suoi anari lamagior parte de suoi humori. Vale anchora sel fumo delle peze & della bambagia alciebrebro messo p lianari impo che gli omori antichamete raccolti & ristretti dissolue. Ma nei piu sitruoua qsta infermita icurabile. Della frigidita del capo & sua cura. xxv.

LAfreda del capo muoue do lore nel capo decauagli & for dimeto & fa loro uenire toffa & prouoca lagola laqlcosa le girmete aduiene qndo ilcauallo simette inistalla molto caldo & uoi subitamete si mena afredo uento & speffe uolte p altre infermitade p alchuna cagione riciuuta: onde alcuna uolta e constrecto ilcauallo ditossire & pde gran parte del mangiare & delbere lacui cura e tale. Quando gli occhi del cauallo paiono alqnto infiat & alchuna uolta lacrimano & gliorechi saran no fred & similmete lalito delli anari fara fredo & ifianchi gli battarano piu che no saranno usati & mangiera meno che non fara usato & bera assai meno & comincie ra atosfire spesso & sternutare. allora si potra giudicare che sia infredato cioe fri-

gidita di capo p laqlcosa si ciendono cl glandule che utuole sono apellate che so no tral capo el collo fotolemascielle cofe ro apunctato ilqle fori leglandule & simi gliante sincedono amezo lafroreacio che gli humori fredi riscaldati sieno costrecti asuaporare fuora. ancora gli simetao sotto lagola seroni acto che p loro gli humo ri habiano uia dadare fuori. Anchora ten ga sopral suo capo copta di lana & si stro pici spesso cobutiro itra gliorechi. Aquel medesimo uale lolio allorio messo i peza dilino & acociamete legato almorso del freno beuendo semp col freno ilcauallo. Aquel medesimo uale ilfumo di pano di lino arso & p lianari riceuuto. Anchora ui uale ilgrao ben cotto & messo iuno sac cheto caldo qnto patire si potra & legato alcapo del cauallo i modo chemessa labo cha et lianari entralsacheto riceua ilfumo intral glianari & magi del grao asua uo luntade: alla qlcosa fara utile sel decto gra no sicociera colpulegio & sauino cao ui uale se fileghera strectamete una peza ad un bastone et sungha cofa pone saracies cho et qto si puo piu acociamete simeta legieri negli anari del cauallo et pocost te sene caui. ipo che p qsto ilcauallo str nutera et gitera lihomori fredi et liqdi a modo dacq. Ancho uiualle ilbutiro co lo liolorino mischiato et messo negli anari. ancho fidee datute le cose frede guardare et usi cose calde et bea spesso acq cota et calda si come nel capitolo de dolori si co tiene et icotal maniera si potra liberare. Del morbo degliorechi et sua cura. xxvi.

ALchuna uolta iteruene che p ladecta infermita del capo gli omori discendono gliocchi et fanogli lacrimare et fanno so pressi panni discuritate o rossore p leqle cose non puote ilcauallo come sicouiene

F

LIBRO

uedere & guardare: La cui cura sia cotale se gli occhi lachrymano. Si faccia strictorio di olibao & mastice poluerizati & dibatuti collalume dellouo si pongano sopra una peza largha quatro dita & lunga tanto che posta sopra la fronte si possa fotole tempie legare. Ma sia iprima illuoco ra so doue lo strictorio che gli occhi si rimanghino di lachrimare: Et quando sene uora leuare sene leui co acq calda & olio o co altra cosa unctuosa dibatutti insieme. Aql medesimo uale se ambe leuene dalluna tempia & dallaltra inciendono co fuoco. Et se gli occhi obscurati o stellati sub ambobus oculis imponatur. Tutauolta quatro dita difoto & spessamete co uno canelo si soffi negli occhi sale sotilmete pesto Ma se fusse pano sopra gli occhi gienerato di nuouo o iuechiato osso di sepi tartaro & salgemo co ugual misura & sotilissimamete pesti & si soffi cotale poluere negli occhi al caualllo due uolte per giorno: Aqsto medesimo uale il saniro co lofterco delle luciortole pesto & soffiato negli occhi: Ma fidee pndere guardia che non uisenemeta tropo acioche gli occhi non sene guastino: ma se pano fara uechio fidee due o tre uolte col grasso dela gallina ugniere primieramente.

De cortui & sua cura.

cap. xxvii.

DEcto e dell enfermita che aduengono al caualllo nel capo et dietro dal corpo restare adire di qlle che aduegono al dosso onde e dalsape che sopra al dosso del caualllo si fa una lesione chalcuna uolta rompe alchuna parte del cuoio del dosso & alcuna uolta caua ifino allossa: laqle aduene p tropo grauameto della sella o dal tro peso laqle lesione dalle piu psonce appellato corno curasi iqsto modo: cioe che si pnda la froda del caualllo colla sugnia del

porco pesta & uisipoga su & lisiponga a dosso la sela olpanelo aciochel calchi lame dicina cotiuamete sopresso corno. Aqsto medesimo uale la scabbiosa co la sugnia del porco similmente pesta: Ancho uia le lacienera intrisa con olio & postau su. Ancho ui uale la fuligine intrisa col sale & con laglio insieme di battuti. Anco ui uale molto lofterco del huomo fresco & postou su. Et nota che l corno infino alle radici piu tosto sicura sel caualllo sicual chi ponendou alchuna delle medicine & rinouadole spesso. Et poi che l corno fara diuelto infino alle radici firiempia illuoco distoppa minutissimamete taglia ta & poi inuolta nella poluer della calcina et dello mele si coe nel cap. del uermo fidisse tutta uolta lauata iprima lapiagha qn e fresca con acieto o con forte uino alqnto riscaldato & qsto si faccia due uolte p giorno ifino atanto che sia saldo: Tutauolta fidee preedere guardia che alcio pe so no lisipoga a dosso ifino atanto che lacarne dela piagha no sia col cuoio agualata.

Del morbo del polmone & sua cura. cap. xxviii.



Nehora nel dosso del caualllo si fa una altra lesione laqle uigienra cierte ifiature & appresso cio ui gienera carne corota: laalcosa iterutene p grauamete disconcia sella o dalcuno sconcio & gran peso ilqle sia ufato di portar impero che qndo cotal e ifiatura iuechia gienera corruptione: & alcuna uolta inuechiata la corruptione si fa una racorta allossa in carne corota: laqle continuamente gietta una corruptione a modo dacqua & questa ifermita sappel la uulgarmente lesione di polmone lacui cura etale. Cioe che intorno intorno primieramente si tagli. Poi uisi metta stopa in albume duouo bagnata & infino al

terzo giorno una uolta solamēte si muti p
di si faccia quello che di sopra si disse del
corno uero e che cō la poluere del risagal
lo più saluamente si cura al modo che del
lanfermita de uermi si disse imperoche
sanza alcuno inciendimento si medica &
sanza dolore del cauallo.

Del morbo spallaciag & sua cura. xxviii



Assi ancora nel dosso unaltra
lesione laqle inducie infiamēti
nella somita delle spalle del ca
uallo & fa una certa callosita di
carne intorno alle sue spalle laqle auanza
sopra la pre di sopra p lesiamēto: similme
te aduiene p troppo agrauamēto: & questa
ifermita sapella spallitie. Lacui cura e qlla
medesima che del polmōe dicke pxima
mente si disse: ma se lespilatie sarāno du
re samorbidino col maluauschio & coi
cauoli pesti colla fungnia del porco pesta
uieta agiuntoui assiento paritaria & bran
cha orsina & peste ben insiema & poi ne
la pentola cotte & sorposte & qsta mollifi
catione si faccia inanzi che si tagli o uisi
spargha il risagallo predecto.

Dellaltre infermita che dietro uengono
& della loro cura cap. xxx.

f Annoni ancora molte altre lesio
ni nel dosso del cauallo per lo
predecto grauamēto della scō
cia sella o di peso che si ponga
su gliomeri o spalle. Et alcua uolta si fan
no p superchio sague o uero humore cer
te uesciche piene di sague corrotto lequali
corrūpono il cuoio del cauallo & lacarne
nel dosso. Apresto uisi fāno piaghe pico
le ouero grandi leqli tutte sapellāo uulgar
mēte lesioni. Ma eglie dasape che lepre
decte lesiōi quāto sono più pxi mane al
lossa del dosso tanto diuētano pegiori. &
alcuna uolta inducono periculo. Lacura
e questa che qsi tutte le lesioni che uen-

gono al dosso hanno principio da infia
mento. Onde conciosiacosa che a princi
pii si debia risistere incontanente che i al
cuna parte del dosso appariscie infiamen
to alcuno si rada con rasoio il decto loco.
Appresto uisi faccia impiastro con farina
di grano abburatata & fintrida & dibat
ta con lalbume delluouo & simeta sopra
peza dilino & si ponga sopra lenfiatura
& non sene lieui per forza lompiastro:
Ma quando fara che legiermēte sene pos
sa leuare: & seui fara ragunata puzacō fer
ro acuto & alquanto caldo si fori il cuoio
nella parte di sotto dellensatura acioche
quindi scoli la puzza. Et dopo queste cose
sunga spesso il giorno conalcuna cosa
unctuosa. Anchora si fano rotture ouero
scorticamenti nel dosso del cauallo p gra
uamēti di peso come di sopra e decto o p
alcuno carbonculo gienerato per super
chio sangue lequali si deono incontanen
radere & spargierui spesso la poluere de
la calcia uiua col mele arsi così cōe si disse
nel capitolo del muri lauata tutauolta p
aghe i prima col uino caldo o collacieto t
fidee dalla sella o daltra simigliante cosa
guardare infino atanto che sia liberato.
Ancora e dasape chi douūche si fāno if a
tut nel dosso cauallo fidee focorere con i
piaastro di faria di grāo itrifa cōalbūe duo
uo nel modo che di sopra si disse. Et assi
dare tutte le piane lesioni si sopraponga
no queste poluere cioe Mortina secca pe
uerizata o peza lino arsa o cuoio concio
arso o putredine di legnio corrotto la
quale sappella tarlo uulgarmente. Ma
sopra tute laltre poluer decte di sopra. La
decta poluere della calcia & del mele m
rabilmēte adopa & tuta uia inanzi che le
polueri uisi pōgāo si debono le pdecte le
siōi sēp cō uio caldo o con acieto lauare.
Et acio che ipeli doppo il saldamento del

F u

LIBRO

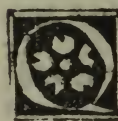
la carne rinascano si fnda ilguisco della uellana el copchio della testugine & farda & si pesti & fintrida cō lolio & ungafene spesso. Aq̃sto medesimo uale lacarta della bābagia o labambagia arsa & intrisa con lolio: Ancho nota che lo sale meso sufficientemente nellacq̃ o nello acieto che meglio molto uale cōtro ad ogni isiamēto. De morbi dele gābe & de piedi & pria dl morbo nel feruto & sua cura. xxxi



COmputo il tractato dele lesiōi del dosso: seguita di q̃lle cose chaduēgono nele gābe & ne piedi & acierti altri membri et primamēte di q̃lla che apellata malferuto laq̃le uegniēdo nelombi del cauallō iducie doglia in essi o nelle reni atrahendo inerui delombi o dele rēi cōtinuamēte. Et aduiene subitamēte p supfluita di mali humori & alchunauolta p frigidita persa lungamēte dinanzi. Anchora aduiene souēte p losupchio peso fuori dimisura posto adosso alcauallo: onde ilcauallo appena si po dalla parte di dietro rizare & legābe acōciāmēte leuare & q̃sta isfermita uulgarmēte sapella malferuto. Lacuī cura e tale che lereni o ilombi del cauallō a malato optimamēte siradano: Apreffo uisi faccia strectoio incotal maniera. Prendasi lapecie nauale & liquefacta alquāto si cōuiene si stenda una pellicula longa secundo la lungheza & laltitudine de lombi o dellereni. Apreffo si prenda lolio armoniacho & pecie grecha: gabbāo: olibano: masticie sangue di dragōe galla per ugual peso & tutte queste cose si pestio & poluerizate quanto si conuiene si spargano sopra la predetta pecie alquanto scaldata & pōgasi sōpra le reni del cauallō rasi prima ipeli & nō sene leue ifino a tanto che leggiormēte sene potralēuar. Questaltro strectoio migliore prendasi consōlida ma-

giore bolarmeniacho galbano armoniacho pecie grecha masticie olibano sangue di dragōe sague frescho di cauallō o seccho & tātō dela masticie della pecie grecha et dello libāo q̃to di tutte laltre cose o si poluerizino isieme o di perse et con lalume duouo et buōa q̃tita di farina di grano si mescolino et sopra una peza di lana forte et bē distensa si pongano et facciasī al modo che disti de laltro ipiastro. A q̃sta medesima isfermita e ultimo remedio. Inciēdere con conueneuolo ferro calidissimo lereni o uero ilōbi del cauallō faciēdo spesso molte linee p lūgo et p trauerso che dallūa allaltra parte delle reni si distendano impero che gli impiastri decti disopra saldano le reni & asciugano li humori & mitigano inerui & il suocho dissecca la carne & atrahe & costringnie.

Del morbo sculmato & sua cura. xxxii.



Vesta isfermita che uulgarmēte sculmato sapella laq̃le muoue & spartisce il capo dellancha delluogo douc naturalmēte deestare nel mouimēto o nel corso del cauallō quādo il piede scorre più che nō uorebbe o quando uerso la terra nō dritto si possā. Aduiene anchora alchūa uolta quādo ipie di dietro del cauallō sinchaprestano. Lacuī cura e cotale. Prendasi conueneuolmēte & si pōga sotto el capo dellancha scōcia p un sōmessō accioche gli humori cōcorri alluogo pella stallata habiāo luogho & uia duseire fuori. Et illuogo itorno itorno souente si priema colle mani accioche nesc̃ha fuori la puza el cauallō si muoua cō picciol passo accioche gli humori plo mouimento ageuolmente nescholino. Apreffo si faccia strectoio incotal modo. Prendasi pecie nauale & pecie greca & libano & masticie alquāto di sangue di dragōe & tātō della pecie na-

NONO

uale quanto dellaltre cose & spoluerzio
e insieme tutte q̄te cose si liq̄facino & tanta
calda q̄ta si potra discesa nel capo dellan
cha sconcia & sopressa si pōga stoppa mi
nutamēte tagliata. A q̄llo medesimo mō
ualle se nel luogo scōcio si pōgano seto
ni liq̄li cōtinuamēte scacciāo gli humori
che qui trouano. Anchora a quello me
desimo remedio si uale cioe che il luogo
delācha predecta cosi per lungo come tra
uerso si pōga cō conuenueuoli linee accio
che gli humori ristringano.

Lesioni spallati & sua cura. ca. xxxiii.



Duiene anchora come nellan
cha lesione nella spalla p̄ q̄lle
medesime cagioni & ancho
ra percossa di calci dalcun ca
uallo laq̄le sicura nel modo medesimo co
me della lesione dellancha e decto.

Della graueza di peto & sua cura. xxxiiii.



Duiene alcuna uoltachel peto
delcauallo per superchio san
gue o p̄ fatica o peso fa graua
intātochel cauallo par che sia
ipedito nel mouimēto dinanzi: Lacui cu
ra e tale cioe che da ciascuna parte del pe
cto dellusate uene gli si traga sangue suf
ficiētēte. Poi gli si pōgāo isetoni sotto
el peto liquali due uolte per di sinmenino
a modo che di sopra nel capitolo de uer
mi si disse & infino a quindici di nō si le
uino.

Del morbo della zarba &
sua cura. cap. xxxv.



Duēga che di sopra sia decto
della isfermita della zarda che
naturalmente iuiene al caual
lo. Tutta uolta e da saper che
anchora p̄ accidente gli aduiene il decto
male quādo senza tempamēto e agraua
to & per spello caualchato aggrauato ue
ro e che piu tosto aduiene nelle gambe
delcauallo di supchio igrassato allora che

cōuiene che subiamēte caualcādo salfari
chi. Impoche p̄ ledecte cagioni si dissuolo
no isuperchi humori & disciēdono alle
gābe. Onde si fāno lizadre nelle garette si
come di sopra si disse. La cui cura e tale.
Quādo elcauallo par che ne garretti diuē
ti enfiato a modo duna nocie o plu dalla
parte di fuori o dentro liside iconstante
socorere cō cōuenueuola cottura p̄ lūgo &
p̄ trauerso ne luogo enfiato. Et poi che se
rāno iciese lezarde stercio boino mescola
to cō aglo una uolta sola uisipōga. Apres
so si leghi in tal maniera colle redine & li
piedi cosi dinanzi come di drietochel ca
uallo in nessun modo possa colla bocca
le cocture ptgliare ne fregare laltro piede
ne in alcū luogo duro accioche nō si pos
sano di bucciare le predecte cocture. ipo
che p̄ lō cōtinuo pizicore delle cocture il
cauallo frega & morde uolētieri il luogo
delle cocture & si uorra q̄sto cō deligentia
obseruare daldi dela coctura infino a un
dici giorni. Et poi che sara scorticato oue
ro ptito uia el chuoto delle uerge della co
ctura: laqual cosa si fa in noue o in dieci
giorni si de ilcaualo in aqua freda & cor
rente tenere dalla matina p̄ tempo infino
a meza terza. In tal maniera che laqua to
chi & uada sopra le p̄decte cocture. Et q̄
do sara dalacqua partito si siede sopra le
linee delle cocture spargere poluere sot
tilissima di terra o ciēere di felcie. Anco
si faccia q̄llo medesimo la sera: Cioe che si
tenga nellaqua dallora diuespro infino al
tramōtare del sole & poi si come e decto
uisiponga la poluere & q̄sta cosa si conti
nui ogni giorno difare infino a tātō che
la coctura sara sufficiētēte saldata. Im
pero che laq̄ corrēte: freda diseccha gli hu
mori & le cocture del fuocho salda cōstri
gnie. Et nota che i ogni coctura debbe el
cauallo diligentissimamēte esser guarda

F iii

LIBRO

to accioche non possa mordere la coctura ne fregare ad alcuna cosa ipoeche p lo tro po pizicoi morderebe il loco ifino aloffa Del morbo spauenio & sua cura. xxxvi.



Vesta infermita si fa intorno al garetto dentro dallato del garetto alito piu laque iducien- fiameto intorno alla uena maestra che si chiama fontanella traendo glio mori p la uena predecta continuamente onde il cauallo faticato e constrecto di dolersi. Et in questa lesione aduiene alcauallo apunto in ogni cosa chome lazarda & chiamasi spauio la cui cura eche dalla uena predecta si traga sangue in tanto che p se non ne getti piu fori. Apreffo finciè da enfiatura dello spauio p lugo & per trauerso co coueneuol linee & facisi p tutto coe nel decto capi. delle zarde si contiene. De curba & sua cura. cap. xxxvii.



Vesta ifermita a uiene sotto il capo del garetto foto el neruo maggiore alcuno enfiamento p la lugeza del decto neruo indegnandolo continuamente danificandolo: ipcio che coral neruo sostiene quasi tutto il corpo del cauallo e costrecto di necessita dizopicare. Et qsta infermita icontra quando il cauallo molto giouane si caualca molto scoueneuolmente. Et ancora incotra spesse uolte p superchio peso che gli sia posto. Impoche allora p la tenerezza de leiade si piega il neruo onde p qsto sapella curua cotale ifermita: lacui cura e tale. Quando il decto neruo ilale icomincia dal capo al garetto & distede si infino alla to apiedi. Pare che alcuna cosa si pieghi o che ingrossi piu che foglia. Ioncotanete cotale ingrossamento cosi p lugo coe per trauerso a conciamete si coca. Apreffo si facia per tuto al mo che disopra delle cocture si disse. E da sape che in ogni par-

te si fa delle cocture nelle gabe del cauallo per lo lungo & per lo trauerso a modo chel pelo del cauallo disciende in giu pe roche meglio si scoprono da peli. Et apatione meo che se si facessino p trauerso & meno danificherebe il cauallo se alcuno neruo delle gambe si tochasse dal focho. Delle spinelle & loro cura. cap. xxxviii.



Vesta ifermita che sapella spinello si fa foto el garetto nela congiuntura del suo osso in ciascu no delati. & alcuna uolta solamete i uno lato creado disopra no osso di grandezza duna auellana o piu costregnedo la giuntura in tato chel cauallo e constrecto molte uolte di zopicare. Et aduene alcauallo per quelle ragioni che la curba la cura e che sufficienemente sinedio & si curio aputo coe le pdecte cocture. Del morbo soprosso & sua cura. xxxviiii



Ellegambe del cauallo si fanno mori & diuersi soprossi o alora che morio o percosso co calcio o qdo colla gaba per cote alcuna cosa dura iquali soprossi no sono tanto nociui quato rustichi al cauallo iquali etiadto nelaltre parti del corpo non pure nelle gabe spesse uolte si fanno: lacura e questa. Cociofiacosa che tuti i soprossi si comincino a fare per una callosita di carne per alcuna percossa. Incontanete chi parra che si uogla fare si de radere quella cotale callositate & si de prendere assentio paritaria & brancha orsina cioe le foglie tenere & si pestino insieme cosugna di porco uechia & si cochano & calde qto potra sufferire si pongano sopra quella callositate & si leghi bene. Et nota che questo mollificamento molto uale a tutte lenfiationi delle gambe che auengano p alcuna percossa. Ancora a consumare ql la medesima callositate uale la radice del

NONO

maluauischio & la radice d'l giglio & del tasso barbasto pesti & con la sugna coti & poltoui su con peza a modo d'impiaistro & si rinuoui piu uolte. Anco ui ualle la cipolla arrostita pesta cō lombrichi & intri si con lolio comune & cotti & factone i piaistro & uisi ponga caldo & mutisi spesse uolte il giorno ma se quella callositate fara inuechiata & indurate rafa pria uia sfichiarifichi minutamente si che facia sangue. Apresso uisi ponga sale & tartaro p ugal parte & sottilmente pesti. & leghin si strectamente & non si sciolgha infino al terzo giorno & poi che fara sciolto funga in loco di butiro o daltro untume. Anco uiuale lhuouo cotto infino che fia idurato & mondo si ponga caldo sopra ladecta callosita rafa in prima a modo d'ua facciuola & si leghi & si rinoui in sino al terzo giorno & piu se fia bisogno. Anco uale lo sterco della chapra colla farina del lorzo & colla creta in acieto fortissimo di batuto & postoui su a modo d'impiaistro ma se quella callosita dura non sciemado si conuerte inuechio sopresso uisi soccorra con conueneuole coctura laqualcosa e ultimo remedio a questo male.

Della tritione & sua cura. cap. xl.

Illi ancora unaltra infermita nella gamba dinanzi che en fia il neruo & indegnia & fa zoppicare laque ageuolmente aduiene al cauallo nel corso ouero mouimento quando il pie dirieto pcote il neruo della gamba dinanzi laque infermita si chiama uulgarmente attetrto. Lacui cura e questa. Quando il neruo predecto incontanente della uena usata laque e sopra laginochia dalla parte dentro si traga sangue. Apresso uisi facia questo mollificamento che uale contra landegnatione enfiamento denerni. Prendasi fieno gre

cotrementina. Squilla seme dilino & le radice del maluauischio in uguale misura & colla sugna uechia del porco pestio a sufficientia acioche si incorporino insieme & poi si facia bollire et sempre sime secolino con una spatola et poiche farano coctesufficientemete si pongan calde sopra la lungheza del neruo danificato et si leghino con la fascia largha et due uolte si mutino il giorno. Anco uiuale assai la cipolla arrostita co lombrichi et colle luma che et col butiro structo et mescolate insieme & decte cose isino ch' siano diuente spesse si cocao et sepi simestino acioche diuentino coe ungueto et rasi pria ipeli suga tre uolte il di el neruo danificato per lo lugo. Ma se la tritione della gaba fara uechia si gli de trarre sangue dela uea usata laque e posta intra lagiuntura el pie intrallato dentro et facinsi poi le medicine di sopra narrate et se idecti medicamenti p alquanti di poco o niente fa pde allora si facia strectorio al neruo di poluer et ossa et dal bume duouo et di farina come si disse nel capitolo dela infermita del mal feruto radendo prima il loco intorno inuolgiendo la gaba oue ladecta lesioe cō canapa et con lino et col predecto strectorio ne sirimo ua quindi infino a noue giorni. Ma poi colla que calda si leui cautamente lo strectorio dela gaba et il neruo funga con alcuno untume: et se le predecte cose non uarrano si soccorra cō conueneuole coctura.

Del morbo scorilati et sua cura. cap. xli.

Adiene alchuna uolta che la giuntura della gamba allato al pie si dannifica per percosia facta in loco duro o per cadere correndo et andando o per che el pie non si possa alcuna uolta diricto i terra laque infermita uulgarmente s'appella storlato lacui cura e che gli facci una

F iiii

LIBRO

poligla di crusca di grano & daciato forte & di seuo di mōtone insieme sufficien-
temēte mischiati & bolliti & mestati tāto
che fiano diuētati spessi & q̄to si po soste-
nere si pōgāo nelluoco dānificato & si le-
ghio & spesse uolte si rimouio ciascuno
giorno. Ma se la giūtura enfiata haues-
si neruo idegnato: si facia ipiaastro di fieno
greco di seme dilino & disilla & dellal-
tre cose cōe nel capi. precedēte si disse: ma
p cagione della stortilatura p̄decta lasso
si moue del suo loco il piede cōpagno di
q̄l che zoppica si lieui in alto & rileghi co
la coda del cauallō. Appresso si mēia ma
no uerso luochi mōtuosi ipoeche p lo ne-
cessario agrauamēto della giūtura uerso
la terra lasso alcuna cosa digiunto alato o
i alcuno mō mosso incontanente chome
dee al suo loco ritorna. Ma in prinia uisi
dee fare la predecta mollificatiōe. Adute
ne ancora alcūa uolta che luno osso si di-
iungie tāto da laltro che apena o q̄si non
mai si po al suo luoco aconciamēte ridur-
re p la q̄l cosa la giūtura e cōstrecta densia-
re di durissimo enfiamēto alq̄le cōuiene
che si souenga p beneficio dicoctura.
Et nota che di tutte le cure di sopra narra-
te la coctura del focho e ultimo remedio.

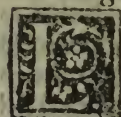
Delloffesa delle spie & loro cura. xlii.



Dutene che alcūa uolta spina
o legnio entra nelle giunture
de piedi: nelle ginochia o i al-
cūa pte delle gābe & rimane i
fra la carne: plaq̄l cosa enfia la ferita o tut-
ta la gāba enfia & maximamēte se toccha
il neruo & così cōuiene che zopichi. Cu-
rasi i q̄sto mō cioe che di torno alla ferita
& sopressa si rada il pelo & uisi pōga su
tre capi dilucertole pesti alq̄to & si faci cō-
peza: a q̄sto medesimo uagliano le barbe
della carlia et q̄lle del detamo peste et po-
ste sopra et q̄sto medesimo fano le luma-

che peste col butiro et cocte et poi poste
sopra illuoco leq̄li medicine mutate spes-
so mirabilmēte tragon fora el legno o la
spina fitta nella carne. & nota che a ogni
mō enfiatura e facta difresco laquale nō
auēga p natura: Ma p alcūa percossa nel-
le ginochia o nelle giūtore o in alcūa altra
parte delle gābe assai uale la decta deco-
tione di questa mistura. Prendasi parita-
ria a l'entio brancha orfina cioe il teneru-
me delle loro foglie & si pestino tāto cola
sugna del porco uechia che si mescolino
optimamente & poi si faccia in alchuno
uafello bollire & continuamente mestate
si pongano sopra illuoco enfiato & si fa-
scino con peza & si mutino spesso.

Delle garpe & loro cura. cap. xliiii.



Egarpe si fanno nelle giūtore
delle gambe itorno apie nelle
pte di dietro rōpēdo qui il cuo-
io & la carne p trauerso tagliā-
do & alcuna uolta per lungho: gittādo al
cuna uolta o spesso p le fessure corruptio-
ne a modo dacqua. Affligendo cōtinua-
mente il cauallō. Et aduēgono p supflui-
ta di mali humori che alle gambe discien-
dono la cui cura e questa dipelinsi primie-
ramente ipeli della giuntura in questa ma-
niera. Cioe che si prendano tre parte di
calcina uiua & la quarta parte dorpimen-
to & pesto conuenientemente & con cal-
dissima acqua sintridano & tanto si chuo-
chano che metēdoui una pēna subitamē-
te si dipeli & si nunga la giuntura delle
garpe calda quanto si po piu sostenere &
uisi lasci per spatio duna hora. Poi si lau-
alluoco delle garpe con lacqua calda acio
che cagino in tucto ipeli iquali di uel-
ti ch saranno uia si lauino le garpe colla deco-
tione della malua & della crusca & la loro
substantia si leghi con pezo intorno alla
giuntura & uisi lasci dalla sera alla matti-

NONO

na & deconuerso. Et poi faccia unguento di feuo di montone diciera & di rosina p ugual misura ugualmēte bolliti & messi cōtinuamēte & di cotale unguento sūgo no alq̃to due uolte p di ledecte garpe con penna di gallina: & usisi questo unguento infino a tanto che le roture o fessure delle garpe sieno salde & sempre si guardino da ogni brutura & acqua q̃do sarāno saldate sileghi & si segni lauena maestra su nella coscia a modo che dissi nel capi. dello spauento & cauatore il sangue cōe si cōuene sincipendone le garpe & cocture si curino sicome e detto disopra. Tucta yia e dasape che la ifermita delle garpe rade uolte si cura perfectamente.

Delle crepationi & loro cura. cap. xlv.

Annosi simigliantemente in firmitadi tra la congiuntura della gamba & lūgia che rōpono el cuoio & la carne assimilitudine della rognia che alcuna fiata fanno puza. Et per lardore molte uolte fāno dolere el cauallo. Lequali le piu uolte sōglio no aduenire per fūmosita della stalla ale gambe indigniate. Lacui cura e che si curino si come e detto nel precedente cap. excepto che lauena maestra non si leghi. Ne si deono cocere icrepacci con alcuna coctura. Ma nel presente capi. sagiugne che diuelti pria ipeli al modo scripto dinanzi su questo unguento prendasi fuligine uerderame & orpimento et tanto di mele liquido quando di tute le sopradette cose lequali peste et insieme mischia te si cuocono infino a tanto che diuentino spesse mescola con ledecte cose calcia uiua et mescola con la spatola infino a tanto che sia facto lunguento de quale alq̃to caldo lūghino due fiata icrepaci lauati in prima alquāto dū uino biancho tiepido guardandolo sc̃pre dalle brutture et acq̃:

questo cotale unguento mirabi mēte fald & constringe. Ancora a q̃sto medesimo uale lo stropiciare forte & spesso illuoco del crepacio cō lorina del faciullo. Anco uale alla decta infermita tenere il cauallo i acqua marina p grāde spatio. fassi ācora unaltro crepacio grāde & lūgo p trauerfo nel bulesio intra lacarne uiua & lūghia il q̃le e pegio degli altri & piu affige il cauallo & non si usa cō unguenti ne cō altri medicamēti saluo cō le cocture. Et idecti crepaci nele sue extremitade si deono incocere cō ferro ritodo da capo infine alle radici ipocche per lo beneficio del fuoco il crepacio nō po crescere ma piu tosto machare. Del cancro & sua cura. cap. xlvj.

L cancro si fa intorno alle giunture delle gabe allato a pie & al cūa uolta nellaltre parti delle gabe o del corpo & uiene per alcuna piaga facta quiui & poi per negl gentia inuechiata et maximamēte si fa q̃do il cauallo che a questa ferita o piagha nella giuntura si caualcha per luoghi bruti o acque. Curasi in qualunche parte del corpo sia in questa maniera. preda si il sugo dell' asfodilli in buona quantita et si dibattalungamente con due parti di calcina uiua et con la terza parte dorpimento sottilmente pesto appresso si metta in uno uasello diterra et poi si tiri aciochel fumo del uapore ne possa uscire et tanto si lasci bollire et cuocere che torni in poluere et di questa cotal poluere si meta nella piagha: mortificato il cancro sicuri la piagha con albume duouo et con altre cose si come disopra si contienelauato sempre i prima il canero con acieto. Ma il segno della mortificatiōe del cancro e quando la piaga ensia intorno. A q̃llo medesimo uale lo sterco delhuo poluerizato et mischiato col tartaro arso i ugual misura.

LIBRO

ancora a q̃llo medesimo uale iltar taro m̃ p̃decti. Prédasi il rifagallo poluerizato in
schiato cō sale miuto & posto su. Ancho
uale unaltro medicamēto et meglio mor-
tifica il cācro r̃ioe che si p̃nde laglio et si pe-
sta cō pepe et cō pilatro & cō alq̃nto disu-
gaa diporco uechia et simeta nela piagha
del cācro & stretamēte si lega & simeta
due uolte il giorno infino atāto ch̃ il cācro
sia mortificato poi ap̃sso si cura la ferita al
modo che si disse disopra. Et nota che le
p̃decte medicine sono buone neluoghi
neruosi & nelarterie & uene inq̃ & ila iri-
gate. Impo che i cotali luoghi nō s̃ideono
ũfare cocture ma neluoghi carnosī si pos-
sono fare. Anzi lecocture piu ageuolme-
te si curano.

Della fistola.

cap. xlvii.

SE la p̃decta piaga del cācro i
uechiera & non fara curata: si
cōuertira in fistola laq̃le e pig-
gior & piu malagieuole a cu-
rare. Ma uolſi alchuna uolta curare cola
poluere delli affodilli mescolādo cō essa
calcina uiua et orpimēto p̃ ugal parte aci-
oche diuēti piu forte. Ancho p̃ sanare la
fistola medicamēto piu forte p̃ndasi che
ealeina uiua & altretādo orpimēto & pol-
uerizato q̃to si cōuēne si mescolino cō isu-
ghi dellaglo della cipola & dellebbio per
ugual misura & suffictētemēte bollino in
mele liq̃do & in acieto & si mestino conti-
nuamēte infino atāto che sia facto unguen-
to delq̃le si metta nella fistola due uolte p̃
giorno lauādo prima lapiagha cō acieto
fortissimo. Ancho a q̃sta medesima mali-
tia. Prédasi orpimēto uerderame & cal-
cia uiua p̃ ugal peso & atramēto piratro
& cō acieto & mele alq̃nto richuochono
& di q̃sto amodo demādisglōi due uolte
ildi si metta nella fistola infino che fara mor-
tificato. Lauata semp̃ cō lacieto lapiagha:
Anchora medicamēto piu forte deglialtri

p̃decti. Prédasi il rifagallo poluerizato in
triso colla scialiuā dellhuomo & si metta
nella fistola tempamēte. Et il segno dela
sua mortificatiōe e allora che enfia & in-
grossa. Et poi che fara mortificata la fisto-
la si curi lapiagha al modo che dellaltre si
disse: Ma sene luoghi carnosī la fistola si
creasse: si facci per tutto come nella cura
dello cancro si contiene.

Del morbo malpizone & sua cura
cap. xlyiii.

Ncho e unaltra infirmita laq̃l
si chiama malpizone uulgar-
mente laquale propriamēte si
fa dallūgia delcauallo neluo-
co oue la carne si giugne cō lūgie & q̃sta
infirmita ipedisce landare delcauallo al
modo del rinfuso & fasti alchūa uolta in
uno pie & alchuna uolta trapassa in tuoti
se nō si cura sollicitamēte. Et alchuna uol-
ta e che fa uenire uulncratione nella lingua
delcauallo & aduiene ageuolmente per
molti humori corsi i decti luogi. Et mol-
te uolte aduiene p̃ fumosita della stalla ef-
fendo i pie delcauallo bagnati daqua &
di fangho & daltra bruttura. Curasi ita-
maniera che primieramente lūgie del ca-
uallo si taglino infino forilli. Appresso
colla curafneta del ferro sitolga uia la bul-
lesia del piede q̃si infino al uiuo del piede
accioche la bullesia predetta possa suapo-
rare da ogni parte. Appresso da ogni par-
te o uero uena della bullesia si tragha san-
gue accioche quindi si uotino gli humori
incorsi al luoco: o si chuocāo cō ferro agu-
to dacia scuna pte infino alle radicie & se
pre si guardi dallacqua & da ogni bruttu-
ra & che non s̃affatichi poi si faccia una
poltiglia di crusca & dacieto bolliti insie-
me & mestati continuamente. Laquale
calda tanto quanto patire si potrae si distē-
da sopra una peza benanpia & si ponga

NONO

intorno al pie & mutisi due uolte il gior
no & si guardi da mangiare insiuo a tan
to che sara liberato. Impoche herbe & gli
altri cibi di supercgio mangatifarebbo
no crescere gli humori & le infermita.

De furma & sua cura. cap. xlviii.

Assi anchora una infermita al
cauallo che uulgarmente se chia
ma furma intra la giuntura del
pie & il pic di sopra alla coro
na presso al impastura laquale aduiene p
pchuotere in alchuno luoco dura & anco
p cagione discocia & rea pastoia suole spes
so aduenire. Laqle se no si cura quando e
frescha diuenta durissimo sopresso alla
qualcosa si dee souenire o fresca o antica
che sia a modo che si distenella cura di so
presso. Et nota che qsta infermita molto
impedisce landare del cauallo imperoche il
luoco doue si fa e neruoso & pieno di ue
ne da ciaschuna parte intrigato.

Della infermitade de piedi & dellungie &
prima del morbo chiamato fite. cap. I.

Compiuto il tractato delle lesio
ne de mēbri del cauallō & del
le gābe resta a dire delle isfermī
ta dellūgie & delle setole & pri
ma della setola laquale si fa nellūghia del
cauallō ouero nel pic fendendo lunghia
per mezo infino al uello iutrinseco & al
chuna uolta cominciādo alla corona ua p
lūgo ingiu infino alle stremitati dellūgia
ouero del pic giutādo p la f. sūa alcuna
uolta sangue uiuo laqual cosa aduēne p
la lesione del uello che dētro al lūgia con
ciosia cosa che q̄sta infermita habia comi
ciamento & capo dal uello. Et alcūa uol
ta aduēne quādo il cauallō per la tenere
za dellūghia. Impero che pcorēdo o gra
uemēte calcādo in alcūo luoco dura si dā
nifica il tenero uello si come e decto p la
qual cosa zoppica il cauallō quādo spesso

fi caualcha la cui cura etale. Circhisi primieramente le radici della setola uerso il tuello al lato alla corona del pie itraluino & il morto dellunghia & cō la rosetta di sopra si tagli la setola infino a tãto che lūghia si cominci a sanguinare. Apreso si prenda uno serpēte & minutamēte taglia to & gittato uia la coda & il capo, si cuccha i uno uasello pieno dolio comune tãto che la carne del serpente nellolio siliqfacci & spolpi & dallossa si parta & dicio si faccia unguento del qle un poco laldato fungano le radici delle setole due nocte il giorno ifino a tanto che le radici sieno mortificate & lūghia sia nel principale sta to ridotta & sēpre si debbe guardare chel pie dello amalato nō tochi aqua ne alchuna bruttura: ne anchora che el dēcto cauallo nō māgi herba i nessuna maniera.

Della supposta & sua cura. cap.li.

Questa infermità che sopra po-
sta sapella si fa tra la carne ui-
ua & lūgia faciēdo quivi rot-
tura di carne laquale se inue-
chia spesse uolte si cōuerte in cancro & a-
uiene quando per caso alchuno luno pie-
del cauallo si pone sopra taltro piede. La
cui cura e che inconstantēla predecta ca-
gione si fa: la piaga si tagli colla rosetta tã-
to dellūghia intorno alla ferita che lūgia
non calchi la carne uiua ne anchora la to-
chi imperoche scillato chassi farebbe i pedi
to el suo saldamento. Et poi che fara lun-
ghia tagliata intorno & lauata la piagha
con uino caldo con aceto si curi & saldi
la ferita amodo che disopra e detto & sē
preli guardi di toccare aqua o bruttura i
fino a tanto che la ferita sia calda. Ma se
per negligentia li conuertisse in cācro al-
lora si curi nel modo che nel capitolo del
cancro si contiene.

Della spuntatura dell'unghe. ca. lli.

LIBRO

Alcuna uolta iteruiene che il rifondimento del cauallo non lurato discenda a piedi sotto lunghe alla quale se la malitia e fresca si soccora in qsto modo cioe che la estremita dellungia dalla parte dinanzi con piccola roseta sicaua ifino al fondo in fino atato che lauena maestra che infino a quel luogo peruiene & scende con la roseta sirompa & escane il sangue infino chel cauallo qsi ifrailisca & se bisognassi qlla medesima i altri pie che zoppicassero si faccia & poi chel sangue sara tracto sempre la ferita di sal minuto & sopressa sipoga stopa bagnata i acieto & poi si leghi cō fascia & non si sciolga infino al secōdo di poi sicurila ferita cō poluere di galla o di mortella o dilentisco due uolte il giorno: lauado prima cō acieto la piaga & si guar di dibructura & dacq infino atato che sia guarito. Della dissolutura dellungia & sua cur. cap. llii.

Se per cagione della decta malitia del rifondimento gli omori corsi a piedi fussero per mala cura iuechiati fra lunghe sicouerrano al postucto i piedi che zoppicauo di solare acioche gli omori & il sangue richiuso q suo otino intuto onde si tagli la il suo lo sotto lungia intorno la extremitade dellungia colla roseta apresso si stirpi & suella pforza & cio fauo sumete nella piagha stopa bagnata sufficietemente i albumi duouo & si fasci optimamente tuto il piede & si lasci cosi ifino al seguente di & poi cō acieto fortissimo alqto calda si lauapiagha et sempia dimiuto sale et di tartaro & di sopra sipoga stopa i forte acieto bagnata et fascisi cō peza et cosi si lasci ifino al terzo giorno: apresso cō fortissimo acieto si lau i due uolte pgiorno & si spargi di sopra poluere di galla o di mortella

o dilentisco leqli cose scaldono la carne & ristringono gli omori lauado prima sempre cō acieto la piagha & cotal cura si faci ifino a tato che la carne sia salda & lungia rimessa. & si guardi sepre il pie magagnato da brutture & aq. Anchora aqsta medesima cosa si puo fare unaltro unguento da saldare & da constringere il fluxo deli homori il quale si de usar poi che sara posto il tartaro sopra el piede & fassi in qsta maniera. Prendasi poluere di libano di mastice & di pecie grecha & alquanto di sangue di dragone & si mescolino con cera noua structa & con altretanto seuo di montone & si faccino insieme bollire agio che si faccia bonissimo unguento: del qle alquanto fusi caldo nella cura predecta. Et nota che molte sono lenfirmitadi nele qli couiene che si disuellino lunghe & ch si curino con la cura predecta. Ancho a morbidare tutte lunghe accioche meglio si curio si preda la malua: paritaria crusca & seuo & tutte qste cose bollano insieme & si mestino cōtinuamente & della decta decoctione sufficietmente sia calda lunghe con peza si nuolgano.

Della mutatione dellungia & loro cura sequita. cap. liiii.

Se per uolte iteruiene che per negletia di maliscalco: gli omori corsi a piedi del cauallo & lungamente stati richiusi iuechiato itato dietro dalungia ch uolendo uscire fora lungia dal uello & lungia noua rinasce. laql sega lungia che si pre. laql cosa aduiene per pochi omori alla qual cosa si souiene in questa maniera. Cioe che incontanente colla rosetta lungia uechia si tagli alqto doue colla noua si congiugne. si che la uechia laquale edura non calchi la noua ne dannifichi in alchuna cosa. Appresso si prendano due parti di seuo di montone & la terza

NONO

dicera et li faci bollire insieme giugnendo alquanto d'olio infino a tanto che di uetungueto: del quale un pochetto si scaldi et se nunga lunghia nouella: et nota che questo ungueto uale al rinouellamento et accrescimento di tutte l'ughe. Ma s'idee spesso guardare da brutture et acqua. Ma lunghia la quale subitamente dal tuello si diuide & cade si crede che sia incurabile tutauia si puo cotal cura: preda si pecie greca olibano. Malticie s'ague di dragoe & galbano dugual misura & poluerizati sottilmente cōdue pri di seuo di mōtone & cō laterza pte diciera mestado si cochino poi uisibagina dētro pāno lino forte & di cotal panno si faci couertura ouero capello a mō del tuello el quale si metta al predecto tuello & cautamente el tuello cō acieto tiepido si bagni & si metta nel capello & dee molto guardare che il tuello nō sia toco da cosa dura ipoeche p lo pdimēto dellunghia nō potrebbe stare ritto gli s'idee fare lectode lungha paglia sopra el quale a sua uoluntà si riposi & poche al caualllo sarebe graue rincrescimento sempr giacere sissi prendapeza di pāno lio fortissimo ouero che si fortifichi & legato optiamēte cō funi dalla meta del corpo infino al pecto gli si metta sotto & le funi si leghino alle traui i tal mō che el caualllo nē sia sostenuto & si lieui tātto ad alto chel caualllo tochi terra con i piedi. Et nota cō qsto artificio & igegno il caualllo si puo aiutare: tutauolta che esso p alcūo impedimēto o ipacio o noia non potesse difenderse & ritornare.

De diuersis inchiuature & loro cura. lv.



Assi al caualllo una ragione di chiuatura la quale dannifica dentro il tuello infino al fodo: Anco si fa un'altra chiuatura che passa intra tuello & lunghia la quale dannifica meno il tuello dentro. Ancho se ne fa

un'altra la quale dannifica. La prima maniera e assai piculosa al piede ipoeche magagna il tuello il quale tuello se un tenerume desso fatto a modo dungia il quale nutrisce l'ugia & ritiene in se la radice dell'ugia la cura e tale se el tuello fara infino al fodo dannificato. Ma se nō fara dannificato infino al fondo si discuopra collo strumēto del ferro solamente lunghia intorno alla ferita. Et in tanto intorno alla ferita si tagli adietro che si peruenga alluogo dannificato & si discuopra con uenueolmente la quale scoperta si sottigli lunghia solamente intorno alla lesione in tanto che conuenueole spatio sia intra la lesione & lunghia si che lunghia nō calchi ne saccofi alluoco magagnato & cio facto si riempia la piaga distopa & dal bume duouo: poi appreso sicuri la piaga cō sale minuto & con acieto forte & cō poluere di galla o dimortella o di lentisco si come nel capitolo precedente aperto si narro: ma se el chiauuelo fara intra tuello & lungia passato fara meno piculoso po che il tuello nō riceue lesione se nō p lato, Curasi in tal maniera cioe che primieramente si scuopra la chiuatura infino giu al uiuo tagliando lungia prossima alla lesione intorno intorno a cio che in nullo modo saccofi alla piaga & scoperta che sia la piaga si laui la piaga con forte acieto & sempra di sale minuto & sissi chopra con stopa bagnata in buono acieto & si fasci cō pezza & si curi due uolte il giorno la lesione a mō che si dissi di sopra & se si fara la terza maniera la quale nō dannifica il tuello ma tocca il uiuo del l'ugia & dannifica si faccia quello che della secunda maniera di chiuatura si disse tutauolta uisagiugne questo cioe che discoperta prima la chiuatura come si dice di fuori dellunghia si tagli infino alla lesione del chiauuelo acio che in nullo modo si

LIBRO

possa ritenere lordura alchūa nella lesio-
ne predecta. Et nota che tutte laltre chia-
uature lequali non dānificano ne tocha-
no il tuello dētro si puo non legermente
churare procurare prima le magagne co-
me si conuiene in questo modo cioe che
nella ferita si metta seuo ciera o olio o al-
tra cosa untuosa calda cōsale o tartaro pe-
sto. Anco uiuale la fuligine intrisa cono-
glio. Et notache a tutte lesioni de piedi &
dellunghie lequali auengnino p chiau-
lo o p legnio o per alchuna altra cosa che
si fichi nel uiuo dellunghia inanzi che lū-
ghia sitochi o uero il pie. Acio chela chia-
uatura sirierhi & examini come si conue-
ne si faccia una poltiglia dicrusca di seuo
& di malua: lequali tutte cose bollono cō
acieto infino che diuengano spesse & cal-
de quanto si potra sostenere si mettano in
una peza & leghi sopra el piede calderito
& cosi dalla matina alla sera o dalla sera a
la mattina si lasci. Imperoche queste cose
mitigano il dolore & temperano ipori de
lunghie & molificano accio che piu age-
uolmente si tagli & sempre si si guardi da
caualcare & da acqua & da bructura. An-
chora per ignioranza del medico adue-
ne alcuna uolta che alla chiauatura nō be-
ne si peruene & non si cura. Onde adue-
ne chela chiauatura inchiusaui dentro la
corruptione infra lunghia la decta corru-
tione si fa uia ifra lūghia & la carne accio
che uada di fuorirōpendo la carne diso-
pra al piede equi si fa una piagha che get-
ta puza laqual si de curare a modo che di
sopra nel medesimo capitolo e decto tut-
ta uolta si uestighi & cerchila chiauatura
una altra fiata da capo & si peruengha infi-
no a uiuo & poi si curi al modo che nelle
altre chiauature si predix.

Del modo del fico & sua cura. ca. lvi.



Duiene che alcūa uolta il pie
del cauallo si dannifica sotto
lūgia nel mezo della pianta p
ferro o altra cosa durachentri
insino al tuello onde il uello si dannifica
della quale lesione quādo lunghia nō si
taglia dintorno come si de nasce dal tuel-
lo una superfluitade di carne laquale co-
prasta la faccia dela pianta a modo dum-
bozolo & pero uulgarmente ficho sapel-
la. la cui cura e tale primieramente dellū-
gia che intorno alla piagha si tagli dētro
in tanto che si faccia conuenueuo spatio
intralla pianta del piede el ficho. poi si ta-
gli il ficho infino alla faccia disopra della
pianta & stagnato il sangue si leghi sopra
el ficho spugna di mare accioche il decto
ficho infino al tuello dentro si roda & la
spugna non si rimuoua quindi infino a
tanto che il ficho che rimane nō sia al tut-
to roso poi si curi la lesione a modo che
dellaltre lesiōi de pie si dix. Et la spugna
se nō si potessi hauere molto uiuale la pol-
uere delli affodilli o altra cosa corrosiua
fuori che il risigallo ilquale e troppo for-
te & siede prēdere guardia che quiui nō si
faccia tortura impoche il tuello per la sua
tenereza si potrebbe intal māniera danni-
ficare che lunghia si diuiderebe da' esso.
Delle gñrationi & segni decauagli. lvi.



L cauallo che zoppica dal pie
dinanzi se non chalcha la terra
senō colla punta del pie ha ma-
le nellūghia: Il cauallo che zop-
pica se non piegha ipasturali alle giuntu-
re fara itorno alle giuntur malato. sel caual-
lo ch zopica dināzi & nel uolger ad extra
ad sinistra zopica piu haura dolor ne pa-
sturali: sel cauallo, ch zopica & nel suo uol-
tare diuene piu zoppo fara nel lancha la
sua infermitade. Sel cauallo che porta il
dorso basso uerso la terra fara ne luscire

NONO

ipasci piccoli & spessi fara nel pecto gra-
uato. Sel cauallo che zoppica dinanzi
quando si riposa pone il pie che zoppica
innanzi a laltro et non si sostiene sopres-
so niente hara lesione nella gamba o nel
la spalla. Sel cauallo che zoppica di dietro
nō si sostiene se nō nella punta del piede
et nel suo mouimento non piegha la giū-
tura ueramēte fara nella giuntura malato
sel cauallo che ha idolori dentro dal cor-
po ha continuamente gliorechi et aglia-
nari freddi et gliocchi cauati quasi morto si
giudica. Sel cauallo che ha cōtiquore mā-
da fuori degli anari fiato freddo et ha gli-
ochi cōtinuamēte lachrymosi si giudica q̄
si morto. Sel cauallo cha ifermita di cimo-
rie o uermo uolatiuo nel capo mandi fo-
ri degli anari cōtinuamēte homori a mō-
dacq̄ grassa & freda apēa scāpa: sel cau-
allo che a lafermita dela ragaia to māda fo-
ri la sua egestiōe i tāto liq̄facta che nel suo
uētre nō rimāga niente di sterco & p̄ q̄sto
nō cessi lafermita tostamēte morra. Sel
cauallo che ha la ifermita dele uiuole su-
bitamēte & p̄ tuto torna i sudore & lesue
mēbre tremāo tute nō pare che possa scā-
pare: sel cauallo che hae ifermita di freddo
ha il suo capo ifiato & gliocchi infati &
grossi et porta il capo molto basso et lestre-
mita degliorechi pēdēti & freddi & lianari
similmēte freddi apena & nō giamai cape-
ra: sel cauallo cha lafermita dello strāgu-
gliōne cō malageuoleza o cō suono dana-
ri et digola manda fuori il fiato et a tutala
gola infata malageuolmente guarisce.

De muli.

cap. lviit.

COlui che si dilecta di hauere
moltitudine di muli dee hauere
una caualla che sia di grā cor-
po et ch̄ habia lassa dura et cer-
ma et che sia di bella forma nella q̄le non
cerchi di trouare uelocita ma forteza & la
sua eta sia da q̄tro p̄ i sino de dieci āni. Na-

scono emuli del cauallo & dasina o dafi-
no & di caualla ma q̄lli che nascono dafi-
no & di caualla sono piu nobili. onde la
scino debbe essere copritore & de hauer
largo corpo sodo & muscoloso & distre-
cte & forti mēbra et di colore nero o uer-
murio o rosso il q̄le se haura peli di piu co-
lori ne nepitelli degliocchi uarera mol o il
colore della creatura & non dee essere lo-
stallo ne dimeno ditre āni ne di piu di .x.
et se lasino haura inabomiatōe la caualla
poi che lauera ueduta gli si mostri prima
lasina infino che facēda i luxuria poi gli si
tolga dināzi lasina & allora incitato da lu-
xuria nō schifera & preso per dilecto del-
la sua schiatta consentira di congiugner-
con altre generationi leta del mulo fidi-
ce che siconosce amodo che leta de ca-
ualli se nascierāno et di morerāno ne mō-
ti haurāno le loro unghie durissime. Ma
se nasceranno in luoghi paludosi o uero
uliginosi hauranno le loro unghie tene-
re. Et impero cotali muli quando saran-
no nel tempo dunanno sideo no partire
dalle madri & si deono mettere apastura
re p̄ aspre mōtagne acioche le loro un-
gie indurino sicche poi che da giouani haran-
no idurati il loro piedi nō schifino la fatica
dello adare. Et dimorāo mesi dodici tuto
a simile de cauagli nel uētre della madre.
Ancora aduēgāo loro certe ifermitati co-
me a cauagli le q̄li si puo conoscere et cu-
rare secōdo che assai piēamēte nel tracta-
to decaualie narrato. Degli asini . lviit.

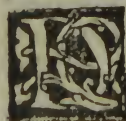
Valunq̄ uorra fare bōa genera-
tiōe dasini dee primieramēte guar-
da che p̄ceda in paschi et le femie
i buona eta et ferme in tutte le parti et mē-
bra et con ampio corpo et di bōa statura et
di q̄loghi onde escono e buoni. Delli as-
ini son dua ḡnatiōi cioe saluaticchi et di
mestichi ed imestici hauemo noi ptuta ita-
lia: i saluaticchi c̄gli sappellano onagri nas-

LIBRO

cono in phrigia et licaona oue molte gre
ge senetruouano lafino saluatico cōuene
uole alla generatione et seme e q̃llo ch̃ di
saluatico diueta māsuetō: et ageuole et q̃l
lo che e di māsuetō nō mai diuenta salua
tico et si deono elegere q̃gli che somiglio
no e padri et le madri così imaschi chōe le
femine. Acommo si pascono di farro et
dicrusca dorzo. Admettonsi inanzi il so
stitio estiuale acioche in q̃llo medesimo
tēpo nellāno seguente partoriscono: acio
che i capo di dodici mesi partoriscono la
loro conceptiōe anchora la fine pregne si
debono dale fatiche allegerire. Impoche
la creatura per la fatica diuenterebbe peg
giore. Ma imaschi non si debbono dalla
fatica rimouere o alleuiare imperoche p
tale cagione diuenterebbero peggiore.

Anchora si debbe nelloro pasto quasi q̃l
le medesime cose che ne cauagli obserua
re et non si deono rimouere ipoltrucci da
la madre et lanno seguente si lascio lano
ct: dormire conessi et si tengano stretti o
con altra cosa legati. Cominciasi adoma
re et amaestrare a quelle cose allequalcia
scuno gli uoleffi hauere et usare poiche
saranno nel terzo anno peruenuti. Impe
roche alcuni sono che non li scelgono p
altra cosache per portare pesi et altri acio
che menino le macine et molti sono che
gliuono a menare la carreta et molti gli
dispōgono ad arare neluoghi oue e later
ra legierī: ancora aduengon loro alcune
infermitadi lequali si puon conoscere et
curare al modo che si curono ne cauagli.

Della generatione debui et q̃li debo
no essere itori et leuache. cap. lx.



Ella generatiōe de buoi sono
quattro gradi detadi. La pria
eta e quella de uitelli. La secō
da e quella de giouenchi later
ra de buoi nouelli. La q̃rta de buoi uechi.

Onde colui che uuole comperare gregia
damercatanti de principalmente obserua
re che le uache da far figlioli siano innan
zi di pfecta etale che di ipfecta etade &
che di bona compositione siano cioe che
tutte le membra siano grosse con respon
denti & che siano alte & di lungho cor
po & di grande & di lungo uentre chon
larga fronte & conochi neri & grandi &
che habbiano belli corni & spetialmente
neri & habbiā gliorechi pilosi & lema
scella compresse & lapelle della gola grā
dissima & pendenti & glianari aperti &
colleceruice grasse dal collo di lungi &
habia gliomeri larghi & le gambe neſe &
picole & lacoda lunga infino alle chalca
gna & dala parte disotto habia iſoi peli q̃
si crespi & le sua ginochia dirite & lūgie
corti & pari & il suo chuoio sia nō aspro
ne duro atochare ma grossi & lo piu e il
nero ap̃ſſo & rosso poi il molto nero ap
presso il bianco & questo morbidissimo
ma il primo e durissimo. ma gli altri son
in quel mezo & che sia deta di tre anni: i
peroche infino ne diece anni nascono di
loro migliori uitelli itori si conoscono a
questi segniali cioe che siano alti et chon
grandissime mēbra et di mezana etade
et quegli sono migliori che dichinono i
giouaneza che in uechieza et che habino
la faccia torta et horribile et piciole corna
et la sua ceruice superba et altera et grāde
et et con uentre subſtrecto et quegli che
di questi nasceranno saranno con simi
glianti ala bellezza deloro padri et madri
Ancora sappartiene sapere in che regio
ne son nati imperoche migliori si trouo
no in una regione che in una altra secon
do che la experientia ciamae gra.

Cōe leuache ethori si debāo tenere .lxj.

El tēpo del uerno douemo a
n questi armēti aparechiare mō

NONO

tagne marine & distate douemo loro ap
parechiare mōtagne frede & ombrose et
piene diuerdume maximamēte poch me
glio di brochi et dherbe che nasce traesse
si satiō: aduēga che si paschio assai bene
itorno a sumi p le dilecteuoli cose che ap
pssio uifono et ilor parti sauitono colla
tiepide ode piu utilmēte dimorāo doue
lacq pīouana fa lachumi ouero laghi se
cōdo che scriue palladio lūtile stalle son
q̄lle che son poste sopra il sasso o che sono
lastricate diprieta oche hāno suolo dighia
ia o direnā et che sono alq̄to chiate acio
che lhumore ne possa scolare: Anco deo
no mēte uolte al merigio p li uēti fredī allī
q̄li dee resistere alchuno portitio ouero
parati o ochiusura ācho si dee pndere cu
ra che nō stīāo stretti o che nō si feriscāo
o che nō sicozio: et impcio che tafani et
āche certe minute bestiuole socto lacoda
losogliono stimolare et far dibactere: si
deono pcio resistere mēte ilochi chiu
si et simecta soctessi fogli o strāe o altra
cosa acioche inentro meglio sirtposino.
Anchora nel tempo della state sideo
due uolte aprir il giorno et mēare allacq
et iluerno una uolta: et q̄do comicierāo
apartorire laq̄cosa suole essere del mese
daprite si dee loro apssio lastate serbare la
profenda itera laq̄l possino q̄ndo da lacq
ritorneranno mangiare acioche possino
satisfare alla fatica & allacte. & āchora e
da sape che leuache dopo illoro parto si
uēgono schife. Ancora e da puerē chel
luogo doue siricolgono nō sia fredo im
po chel fredo & la fame le fa diuēire ma
gre. & nō silasciono uitegli che poppino
lāocte ma simenio ad esse lamattia & poi
q̄do sarāo dalla pastura tornate. Ancho
ra debbe il diligēte mādriano rimouere
dellarmēto leuache & le sterile & in loro
luogo rimetere lenouelle & deputato alla

ratto & alla fatica lesterili. & a q̄lle che
haurāno p diti cuitelli sideo no soctomet
tere allatare q̄gli uitelli aquali le madri
non dāno lacte abbondate mēte.

Come & q̄do itori sidebbono admet
tere. cap. lxii.



Scriue uarrone che p la gene
ratione sideo hauere q̄sta ob
seruātia cioe che nō sempīo
dimāgiare o di bere po che si
crede che le magre piu tosto saparechiāo
acōcepe. Ma cōtrario e de tori q̄li due
mesi dināzi che sordinio acoprire sideo
no piu che alufato modo riempire dher
ba dipaglia & disieno sideo dalle fe
mine partire & poi rimetere nella gre
gia q̄si nella fine del mese dimagio o ptu
to il mese digiugno & nel cominciamēto
diluglio secōdo che scriue palladio: Acio
che q̄llo che allora cōcepono nel tempa
tissimo tempo dellāno partorischino po
che leuache stāno grauide dieci mesi An
cora nō sideo no fare coprire inanzi chab
biāo duāni acioche q̄ndo haurāno tre āni
partorischino Anchora affermāo egeci
ch auolere generare maschio uitello sideo
legare il granello dirito allora che dee co
prire & cosī p generare lefemie il sinistro
simigliantemēte sileghi impoche il senie
del dirito genera maschio & del sinistro
femmina. Ancho sideo no lungamente
abstenere innāzi che si facia coprire acio
che q̄do sara il tempo dicoprire piu forte
mente sidisponghino alluxuria. Ancho
bastano due tori a sexanta uacche secōdo
che scriue uarrōe. Ma palladio dice che
qundici uache bastāo aun toro. Et se nela
regione doue fareno larmento hauerac
abuondanza di pastura si potra ciasuno
āno la uacha coprire & se cio nō sia sideo
no dedua āni luno soctomettere altoro
& maximamēte se serāno ufate diseruire

G

LIBRO

ad alchuno lauorio.

Come iuelli si deono tenere & quando castrare & domare. cap. lxiij.



Vando saranno cresciuti iuelli si deono la madre rimouere dalloro gittando nella mangiatoia uerde pastura. Ancho uale lor ostalle secondamente che quasi i tute laltre si deono mettere pietre disotto o alcuna altra cosa acioche lunghe non i fradicino & dallo equinotio dellautuno inanzi pascano insieme colle madri ancora non si deono inanzi due anni castrare peroche malageuolmente se innanzi si fa il isceuano. Ma quegli che poi si chastrono duri & inutili diuentono castransi secondo il modo di palladio in questa maniera: cioe che poi cheluitello sara legato & in terra gittato isua granelli nella fessa pelle finchiudao & affocato il coltello acio formato & cosi secondo quello modo & regola il taglio del ferro si calca & aggraua & in uno colpo illungo dolore per beneficio dela presteza si racocia & abreuia & incese & incote le uene & polsi si difende dal fluxo del sangue dalla cicatrice quasi si come se fussi nata cō tagliatura & poi che serae castrato si dee astenere dal bere & si pascia pochi cibi & uegnendo al terzo anno gli si diano le tenere uetucce de gli arbori & brochi morbidi & le cime dellherbe uerdi: achora le loro tagliature si deono ugnere diligentemente con pece liquida & cō cenere insieme mischiate con alquanto olio laqual cosa penso che sia uera quando senza ferro caldo sicastrono. Ma se si fa chon ferro tagliente & accieso non e mīcha lacura presete necessaria. Ancora a iuelli discei mesi si dia la semola del grano & la faria del forzo & lherba tenera & si ordine che beino la mactina & la sera. Ancora si debbo

no domare e buoi nel tempo di tre anni impoche dopo cinque anni non si possono domare per la durezza della loro etade. Et pero incontanente si domino nel capo iquali prima quando sono teneri si domesticchino tochandoli spesso & liscia dogli & appianandogli cholle mani: ma deono in noui giouenchi hauere le stalle piu larghe & poi si menino alle stalle iqli se saranno troppo male ageuoli & diuersi sideo no mitigare tenendoli legati et senza mangiare un giorno et una nocte. et allora se gli accosti il bifolcho con dolce lingue et porgendo loro dilecteuoli cose non mīcha dallato o di dietro ma dalla fronte et li brancichi dolcemente gli anariel dosso in tal maniera che non ferisca chol chalcio o chozi corno. Ilqual uitio se nel cominciamento disidera riterra per ināzi. Ancora sono alcuni che gli giugono insieme et insegna loro le piu legieri cose tentare ouero prouare et se sapparechiano et ordinono ad arare si deono far lauorare nela terra prima cauata o uero nella rena. Ma gli che sappechion opuregiare far mēare icarri uoti si debono mēare p li chastrati et boschi et uie doue si facia stremito et romo et q̃llo che haurai factodextro farai acora sinixtro: et in questo modo predera riposso quello che fusse faticato. Ancora nelluogo doue la terra e leggiere potrai usare non forti buoi ma uache et asine et simile potrai fare de carro leggieri. et ancora potrai usare idetti giouenchi alla macine dello olio leggiere acioche la nuoua fatica non stiaci loro et guasti iteneri colli. Anchora e unaltro modo di domare il quale e piu expedito cioe che si prenda il bue non domato et si giunga con unaltro che sia forte et masueto il quale insegnandogli ageuolmente si costringera a fare ciaschuno lauoro.

NONO

Ancora se poi che sara domato inferme-
ra nel solco nō si dee tormetare cō fuocho
o cō battitura anzi si dee q̄do elli e interra
caduto isuoi piedi ital maniera cō alchu-
ni legami legare che nō possa andare piu
ināzi o star o pascere & cio facto p sete o p
fame affanato rimarra s̄za il decto ulto.

De buoi quali si debbono cōperare &
come si debbono tenere & di conoscere
loro etade. cap. lxiiii.



Vado si cōperano buoi si dee
guardare a questi segniali cio
che siano nouelli & cō mēbra
grandi & q̄drati & che habia-
no saldi & sodi corpi & comustoli inciaf-
chūa pte rileuati & che habiano gliorechi
gradi & la frōte lata & crespa & ilabri &
gliochi nericati & lecornia forte & lunate
sanza magagne dichinatura & cogliana-
ri manifesti & rileuati & che habiano la
testa altiera & cōpiuta & cō larghi paleari
& che chaschino & pēdano insino alle gi-
noechia & habiāo il pecto grāde & arnis
uastis & illoro corpo nō sia piccolo & illo-
ro lati siāo distesi & slōbi lati & illoro dos-
so sia diritto & piano & le loro gābe sode
& neruose & le loro ungie sieno brieui o

uero corte & siano maximamēte dicolo-
re rosso & fusco. Ancora sara meglio acō-
pare buoi delle cōtrade uicine eqli non te-
mono lauarieta del terrēo odella aria. Et
se cio nō potessi essere si facciano uenire
deluochi & contrade cōsimili. Ancora si
dee sopra tutte le cose curare che si acōpa-
gnino insieme buoi di uguale potētia ac-
cioche il piu poderoso nō facessi laltro p
affāno morire. Ancora si deono cōside-
rar i tute q̄ste cose cioe ch arcuti cioe
costūati & māsueti & che temāo lof
gridare & le battiture & ch sono uo-
lētosi di māgiare. Ma sella regiōe
della cōtrada il sostiene nēssūo pasto
e miglior ploro ch pasto uerde: Ma
doue nō fussi sissi cibi cō q̄llo ordie
che cōstrigera la copia del pasto & la
fatica dlbue et ricerchera. Et deōsi
q̄lle stalle simigliatēmete tenere che
disopra delle uache si disse cioe nel
le stalle lastricate & assestate & bēchiu-
se. Accioche illoro piedi & lūghie si
cōseruio s̄za dāno & essi si possāo

disedere dalle zāzare & mosconi et tafani
La loro eta si conosce icio che mutāo idē-
ti dināzi doppo lāno cōpiuto inanzi idici
octo mesi. Appresso doppo isei mesi suc-
cessiuamēte mutāo gli altri prossimi aq̄
gli: insino adtāto che i tre āni gliarāno tutti
mutati & allora sono i buono essere nelq̄
le pseuerāno p insino a dieci o dodici an-
ni & uiuono isino a quattordici o quidici
āni & quādo sono in istato & buona eta-
de hāno identilunghi belli & uguali. Ma
quandō cominciono a inuechiare dicre-
scono anneriscono et si rodono.

Delle isfermita di buoi et uacche. cap. lxy.

Glē da sapere che abuoi aduen-
gono molte isfermitade. lūa del
lequali e che neloro capi multi-

G ii

LIBRO

plica reuma laque uulgarmente sapella got-
ta roiba & aduene p supchio mangiare &
bere & ppriamente dellherbe tropo humi-
de & anchora p tropo riposo. & supflua
humidita daere & cognoscesi incioche lo
ro uolto & ochi enfiano plo qle enfiame-
to morrebano se non si curassino. Ma cu-
rasi i cotala maniera cioe incontante al
bue ifermo si traga sangue della uena la-
quale e sotto la lingua cioe che due quasi
coccie ouero gangule che sono quiui si se-
gnino in piu luochico una punta di col-
tello bene tagliete fiche molto sangue nes-
cha fuori & si facia aloro anari fumicatio-
ne dicensi. Anchora diuentono febrico
si p tropa fatica offeperato caldo. Et secū-
do che scriue uarroe queste son quasi le
cagioni delle infermita ne buoi cioe p tro-
po freddo o p tropo caldo o p tropa fatica
o p tropo riposo o quando sara partito dal
lauorio gli si dara mangiare obere senza al-
cuno interuallo & quando sono febricosi
si conoscono incioche sono caldi al toccare
& maximamente nela lingua & negli ore-
chi & iloro anelito ouero spiranto e spes-
so caldo aigual si dee souenire & soccor-
rere cō regimēto freddo cioe che altuto da-
tacha & affano si cessino & si tenghino
infreddo luogho choperti con foglie di sal-
ci & diuite & mangino foglie di salce &
herbi frede & orzo cocto & raffredato &
la sua farina & beano aqua nella qle sieno
bolliti le foglie de salci & dellherbe frede
& orzo poi che sara freddo & se parranno
tropo ripieni si scemi loro sangue ancho-
ra fidia loro abere laqua dele mele afre &
delle prugne. Et anchora si magino leme-
le & le prugne. Ouero che secūdo uarro-
ne si cura questa infermitade: cio che si ba-
gni daqua p tutto & li sifa untione dolio
& di uio ticpido & si sostiene dal cibo &
li si pone alchua cosa adosso accioche nō

sia percosso dal freddo & quando a sete gli si
dia aqua fredda & se nō gioua gli si dee sa-
gue cauare & maximamente. Anchora si
piglia loro & ingrossa la milza della qua-
le malatia nō guariscono ma lūgamēte si
stano chosi ifermi & cognonsi incioche
bolsiscono ouero tossano & maximamē-
te allora che sono constretti di troctare.
Anchora enfiano ebuoi p costipamento
cioe p strignimēto diuēte p uetufita ge-
nerata ne loro uentri & cognosconsi incio-
che se colla mano o col dito farāno pcosi
sopra le fōtanelle che sono allato allanche
didrieto suona come un táburo & paio
enfati nel uolto & sono di dolore torce-
tasi. E alchuna uolta si gittano in terra &
giaccono uolētieri. Curansi cō cristei con
channello diche si dixi disopra nel capi-
tolo de dolori del caualllo o con mano di
fanciullo unta nello olio sene chauiloster
essi tagli la uena della cota cō tagliete col-
tello p quatro dita di lūghi, dal postione
dalla pte disotto. Anchora si dānifichano
nel collo p troppo agrauamēto discoue-
neuole giogo & maximamente allora che
saraloro sopra il collo piouuto & alchua
uolta uisirompe p li humori aquel luoco
corsi laquale roctura si cura colle mede-
cine da saldare la carne & che generino
il cuoio lequale sono scripture nelle cure de
le infermita de cauagli in piu luochi & et-
dio con altre cose leqli usono e malischal-
chi de buoi & spetialmente collutione del-
la crespa. Anchora riceuono lesione dela
spina & daltre cose acute & dure che ne-
loro piedi o altrove entrano p alchuo ac-
cidēte per li quali sono costretti di zop-
picare & curansi in questa maniera. Cioe
che se chauil quello che sia entrato neluo-
chi predecti cō le radicie della cāna peste
o cō le radicie del dittamo peste nel loco
della lesione della spina & fasciate cō peza.

NONO

o cō laltre medicine scripte nel tractato de chauagli della lesione della spina & sichu rino si come qui piēamēto si tractono: an cora aduegono adessi molte altri isermita ti oculte & alchūe māifeste & stacheze leq li aduengono p tropo fatica & caldo leq li si conoscono icioche nō māgiāo o che mutiō lusato modo del māgiare & fino che uolētieri giacono & plo caldo tragō fuori la lingua: & molte altre mutationi si possono iessi uedere da coloro che gliāno conosciuti qdo sono stati sani ibuoi sani & forti & piti si conoscono i cioche age uolente simuouono qdo son tochi o punti & hāno le mēbra grossa & gliorec chi leuati. Ma ibelli & forti buoi general mente si conoscono se tuti emembri son grossi & si cōrispōdono bene isieme. An cho possono uenire a buoi certe altre iser mitati leq li possono conoscere & curare e buoni malischalchi de buoi eqli hanno usato & spimētato cotali cose plūgo tem po. Ma qlle cose che io o potuto cōuerita sapē fedelmēte omesso in scripto.

Della diuersita et uarieta de buoi et uache & dogni loro utilita. cap. lxi.



Nfra la generatiōe de buoi al chuni sono che sono neri & grādi & forti & qsi idomiti et sichiamāo busoli iqli nō sono bene habili acari ne allo aratro ma legati artificiosamēte cō certe catene sadopano atirare p terra grā pesi & molto uolētieri dimorano nellacq & le loro chuoia nō so no tāto buōe qto qlle degli altri buoi adue gna che sīao molte grosse. Anchora lalo ro carne e tropo malincōicha & po non e buona ne di tropo buono sapore & adue gna che cruda sia molto bella: tutauia qdo ecota diuēta molto soza. Anco sono al tri buoi eqli usiēo chomunemēte & sono ditte māiere deqli alcuni son picoli eqli sa

doperā piu propriamēte ne mōti & alchu ni sono i ql mezzo eqli si cōfāno & alluno luogo & laltro. Ancora sono altri buoi ch sono giouāissimi lacui carnee di tēpata complessione o de da buono nutrimento allhuomo & impo cōserua la forteza & la sāita. Altri sono di pfecta etade eqli pro priamēte p le loro forze sono da ordiare alla fatica & leloro chuoia sono optime p fare suola di calzari & la loro carne e me zēamēte malicōica. nō molto cōueneuole se nō a coloro chāno lo stomaco forte & caldo & accoloro che molto si trauagliāo. Anco sono a tri buoi che sono uecchi & pigri alla fatica iqli sono meno utili che epditi & leloro carne si giudica essere tro po malicōica & indigestibile. Ma illoro choiame e buono spetialmēte seglie gro so: Lēchora debuoi sono buoni affare pettini leloro ossa afar dadi & māiche di piccoli coltelli & illoro stercho e buono aletaminare icampi & alberi & astuccare i granai & certi altri uaselli & cāestri. anco ra sono uache leqli sono grāde o mezane eqli si tēgono p generare & nutrire uitelli & buoi eqli sordināo alli carri & alli ara tri agliomini necessarii la chui carne & chuoia sono simigliante a qlle de maschi. Ma illoro lacte & chacio aduegna che sia buono amangiare nō si dee po torre loro ma fidee lasciare pli uitelli alle matri: & so no altre uache lequali sono picole che so lamente siritengono plaete & per chacio et ipero qudici di dopo il parto si deono uccidere e uitelli et deputare al macello la chui carne e temperata et digestibile mol to & optima a coloro che dimorano inri posto. Ma illoro lacte & chacio assai sicō fa alluso dellhuomo aduegna che non sia cosi buono come quello della pecora. An co si deono elegiere tali uache ch nō sīao tropo picole & che habiāo lumeri grādi.

G iii

LIBRO

Delle pecore come si comperano & come si chonoscia la loro sanitate & laloro i
fermitade.
cap. lxxvii.

uolmente si tirano sono inferme. Anchora se andrāno arditamente per uia sarāno sane ma se andrāno grauī & col capo bafso & inchinato certamēte saranno inferme.



Come si tenghino & paschino & inche luochi.
cap. lxxviii.



Rincipalmēte si dee pvedere dallalor pastura cioe che per tutto lanno siano ben pasciute dētro & di fuori. Appresso che siano inagiata stalla & nō uen

PEbuone pecore si conoscono alla etade cioe se non sono uechie ne del tutto agnelle. Impo che lagnelle p la loro giouenezza nō possāo āora generare ne le uechie p la uechieza cōcipe ma qlla etade e meglio re nella quale fattēde il fructo che quella nelqle si spera la morte. Ancho si conosco no alla forma perochela pecora conuiene che habbia largho & ampio corpo & che sia piena di molta morbida lana & cōuelli lunghi & spessi per tutto il corpo ripiena & maximamēte intorno alla ceruice & al collo: anchora e mestieri che habbino il suo uētre piloso & le gābe basse & le code lunghe in italia ma in siria corte. Anco si cognoscono p lo parto cioe se sono usate di generare bellāgnelli: conoscessi anchora laloro sanitate & ifermitade. Impoche se sapirāo il loro ochi & le loro uene sarāno rosse & sottile saranno sane. Ma se saranno bianche & rosse & grosse sarāno inferme ancora se prese con mano nella schiena presso allanche & si stringono & non piegon sono sane & forte. Ancora se prese nella pelle pel collo & tirate inanzi chā pena si possino tirā sono sani. Ma se age

tofa laquale habia il suo riguardo innāzī alloriente che anieriggi conuiene che l terreno doue starāno sia coperto di uermene odipaglia odaltro strame & che sia chinato accioche si possa dallumidita dila orina ageuolmente guardare & purgare. Imperoche non solamēte quella humiditale loro lane corrompe ma etiamdio corrompe & insignoscisce le loro unghie. Onde dopo alchuni giorni si cōuiene che si giti sotto esse triue uermene o paglia accio che piu mondificamente si riposino & sieno piu nette imperoche in questo modo paschono piu uolentieri. Anchora si dee fare una chiusura per laquale sidiuidano le inferme delle sane. & Anchora quelle che hanno ipiccioli agnelli. Ma qste cose si deono obseruare nelli luogi utilatīci delle uille ipercioche quelle che paschono nelle selue o uero campagne portano ipastori con sechoe gratīci ouero le reti & tutte le altre masseritie con lequali ipecugli delle pecore lequali uariatamente sogliono pasturare in diuersi luoghi luno dallaltro lontano: Le pasturi utili delle pecore sono quelle che naschono necampi nouelli onde secchi & asciutti prati ma

NONO

le pasture depaduli sono nociue et le pasture de saluaticchi luoghi sono damnose al le pecore che hanno la lana perche la pela Ancora spargere spesso uolte del sale nei li luoghi delle pasture o mischiarlo con quello che paschono o nel loro abeuerato & leuare loro il fastidio cioe labbominazione & nel tempo dello uerno se mancamento sara dificio odi paglia si dia loro lauecia o il piu tenero dellolmo o del fras fino cioe cotale tenerume di uete seche serbate & riposte & nel tempo della state fideono dal cominciameto mectere alla pastura qdo sicomincia affare di allora che il cominciameto della rugiada fa laudabile p sua soauita lateneretta gramigna o uero herba & nel ora quarta allora chel sole comincia a scaldare laere sidia loro abere acq difiume chiarissimo o di pozo ouero difotane. & nel mezo del giorno allora chel sole e chaldissimo fideono mectere o richorre in ualle o sotto arbore che faccia ombra. Poiche il sole comincia abassare & allantare il caldo & laterra daprima comincia adiuenire humida plombra della rugiada daluesproriuocherco ale pasture lagregia. Et fide pvedere che sisazino p abondanza di pastura & che paschino dilugi da pruni igli scemano la loro lana et taglia loro il corpo: Ma nel tempo della state & dedi dle cacula fideono le pecore al modo pasturare che ichapi delle gregie fieno sepre uolti al contrario del sole ma nel uerno o nella primavera non deono uscire alla pastura senon qndo sara risoluto il gelicidio impo che lherpa oue sara labria o uero labruina genera loro infermitade tutta uolta bastera menare allacq una fiata per di qdo son segate le biade si tengano nelle seccie la qle cosa e utile per dua cagioni. Impoche sisaciano delle spige cadute & p

che letere lano seguente sano miglior biade calpestado lo strame & letaminado el luogo: Ancho ptuta lastate prestamente si mungono nella aurora del di acioche lusa ta pasturata non pdao & quando il sole sara riscaldato si rimeno acioche il caldo del sole il uento non possa loro nuocere. Ma nel uespro stiao tanto fuori che eichouerino il pasto che harano pduto il giorno & qdo sara tornate sghuardi che le non siano chalde nellhora che nella stalla simet tano. Ma se sara istempato caldo si uorra non meare in proximate pasture acioche possino ricouerare al ombra e i pastori non le lascio iportunatamente raggunare & stringere nel tempo del caldo ma sempre le spargliono temperatamente & diuidao & qdo si rimeno non si mungano calde. Quando sara laurora apparita incotamente sime nino alle madri gliagnelli oue tato lunga mente dimorino che p se medesimi simeino alla pastura & allora simenino nel piu scosto luogo & che habbino ombra oue che sollecitamente sieno custoditi: Et qdo i pastori uederano la matina le tele de ragnate li cariche dacq non lascino pascere i pecugli & se sara gra caldo & troppo gra caldo non le lascino giacere ma si menino a piu alti luoghi oue siano dal uento pcosse & sempre si muouino anco fideono guardare dalle herbe sopra leqli uiene la rena. Edissa ancora uno expto pastore che del mese dapri le dimagio di giugno & di luglio non si deono lasciare molto pasciare acioche non di uentino troppo grasse. Ma del mese di settembre doctobre & di nouembre dopo lameza terza fideono lasciare tuto il giorno uelle pasture acioche i grassino qto possano ne cioche meglio possino uscire della state: nel lo autunno si uogliono uedere le deboli acioche il uerno non le truoi deboli.

G iiii

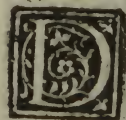
LIBRO

Quando & quali montoni si debono ad mettere & quāto stieno pregne. cap. lxxviii



El mese daprile si fa la prima chopritura de montoni acioche il tēpo del uerno troui grādi & compiuti gliagnelli. Anco si fa del mese digiugno & anco se si fa del mese diluglio gliagnelli nati ināzi il uerno uiuono & uano ināzi: la secon da copritura si fa dopo mezo il mese d'otobre acioche intorno nel principio del la primavera partorischo allora che lher be nascono & dice Aristotile che chi uor ra che gliagnelli siano maschi si deono elegiere ilochi nequali spiri il septentrional uēto & cōtro acotal uēto pascere il pecog lio. Et chi uorra che sīao femie si de cercaf e lochi doue spiri cuenti australi & dirtza re cōtro qgli il pecuglio. Ancora sono al cūi che dua mesi ināzi riuocono & cōstri gono imontoni dal coito. Acioche lūgo desiderio del coito meglio accenda acio fare. Altri sono che gli lasciono alloro uo luntà coprire acioche non li māchi il par to per tuto lāno. Ancora secondo che scri ue uarro tutto il tēpo che lepecore metto no il luxuria deono una medesima acqua usare poche il mutamēto delle acq diuer sifica la loro lana & corrūpe il uētre & q do tute haurāno cōceptuto si deono imō toni rimouere da esse pche farebe dāno p la loro molestia & nō si dee lasciare admō tare la pecora di minore eta di due āni cio e di due āni poche qllō che ne nascessi nō farebe acceptuole & qlle nati starebbono. Ancora la pregeza della pecora si stēta īfino icēto cinquāta giorni: impo sideo no fare īntal tēpo choprire che partorischino itorno la fine dello 'autūno allora che lac re e tēperato al qto & comincia arimettere lherba per le prime pīoue. Anco si deono elegere imōtoni bianchissimi ī quelle cō

trade doue lepecore sono bianche. Anco chabino lelane morbide neqli non sola mēte labeleza del corpo cōsiderare sīdee ma etiādio la loro lingua laqle se fara ma chiata rendera uariati figliuoli & se fara nera sarāno neri. Ancora debono alcūa uolta nascere daltro colore: ma del nero secōdo che dice Columella nō si puo grā mai altro che nero creare. Ancora elege re rassi il montone alto & grāde & cō gran de & lūgo uētre di biāchissima lana coper to cō coda lunghissima & larga colle cor na torte & inchinate uerso la bocha & co gliorechi coperti di lana & che siano am plie nel peto & nele spalle & nele groppe & che hābino illoro uelle spesso & larga frōte: itecticulī larghi & che sia di pria eta de: il qle tutauolta pote īfino aglioto annī operare utilmēte. Ancora sīdeela pecora didua āni coprire quādo bīfogno fara p figliare īfino ne cinque āni laquale ne sete muore & uien mēo. anco pefiglioli si co nosce il mōtone se genera belli agnelli: et dicesi che un montone basta aceto pēore Et dice Varro che qte sono le centinaia. delle pecore cotanti montoni basteranno Quando si tondano & come et quando segnare sīdebono. cap. lxx.



El mese daprile neluochi cal di si tondano lepecore & īsero tināgnelli si segnino ma ne tē pati lochi sīdeono tōdare del mese di magio & spetialmēte allora che comiciāo asudare īnqualūque tēpo & da lequiotio uernale īfino al solstītio secōdo che dice uarro. Ma le tōdute pecore aiute rai ī qsto mō: prēderat el sugo delupinī co ti & la fecia del uīno uechīo & mischerat cō essi lamorchia dellolio delloqli cose īn un corpo ridotte & dopo itre giorni sel mare uī sia proximano & tuffino dalla p da: ma se si pascono īn altri lochi con acq

NONO

piouana alquanto cotta cō sale si lauio do
po luntione le loro membra imperoche la
pecora in tal maniera curata p tuto lanno
si dice che non diuenta rognosa & dicefi
che genera morbida et lunga lana. Ma le
pecore lauate conuiene che tre di per āno
sughino dolio et diuio per li serpenti i q̃
li spesse uolte stāno nascosi sotto iloro
piedi nelle stalle Arderenui spessamente
cedro et galbano o capelli di femia o cor
na dicerui. Et se alcūa si mangagnassi ota
gliassi nel tōdare sifi dee q̃llo loco ugnie
re con liquida pece. Alcūi sono si cōe gli
spagniuoli che le tondono due uolte per
anno et le tondono incapo di sei mesi.

Del conoscere leta delle pecore. cap. lxxi.



Denti delle pecore si mutono
dopo uno anno et mezzo cioè
due diranzi et poi dopo i sei
mesi si mutono idua proxima
ni et poi tutti gli altri si che saguagliano in
tre anni o in quattro al piu et infino ad tā
to che sono inequali sono giouani et quā
do sono equali sono compiute et facte: q̃
do si scalfano et crollano et scemano et si
corōpono sonouechie et allora iloro mu
fo diuenta bigio et grosso et stanno i bo
no stato et prospera infino a octo āni et
crescono che stanno infino adieci se bene
saranno pasciute ma se softeranno fame
tosto inuechieranno.

Quando & come si mungono et coser
uasi il cacio. cap. lxxii.



Fino alla festa di san miche
le si mūgono le pecore due uol
te p giorno et daidi ināzi una
uolta il grasso si po mūgnere a
cioche trope grasse non si mettāo comon
toni si che in scōuenetol tēpo partorisca
no: Ma dopo la cōgiuntione demontoni
si guardino acioche siano grasse: per tuta
lastate prestamēte si mungano isulla auro

ra acioche iconueneuole hora si menino
alla pastura et quādo si mūghono fidee
stare cheto exceptochel maestro il q̃le sola
mēte parli q̃llo che e bisogno et rappiglie
rēo il cacio di puro lacte cōpresame della
gnello et del capretto con la pellicina che
suole essere costata co uentigli de polli et
coisiori del cardo saluatico o collactificie
delsico del quale fidee tuto ilfiere scolare
accio che con la sopressa si cōstringha et
poi che si comincerāe ad assodare si pon
ga il uocho obscuro et freddo et soppres
fato che sia si lieui uia la sopressa et fidee
spruzare con sale trito et arrostito et fa
cto piu duro si soppressi et calchi piu for
temente et dopo alquanti giorni et affo
dato sordini supe gratici p modo che lūa
non tochi la lura et si ponga in loco chiuso
& rimosso dagli uenti accioche stia tenero
et grasso i uiti del cacio sono questi cioè
se gli e seco o forachiato laqualcosa aduer
ra se quādo fara poco premuto oriceuera
troppo sale o se e riarda per lo caldo del so
le: anco sono alcuni che quādo fāno illa
cte fresco pestano ipinocchi freschi et ma
schiano cō lecte il rapigliano. alchui lo
rapigliano conesso il timo pesto et chola
to: anchora gli potrai dare ogni & qualū
que sapore che tu uorai.

Della infermita delle pecore et loro.
cura. cap. lxxii.



Oto la gola delle pecore nasce
alcua uolta gosi pel fluxo de
humori che dal capo discēdo
no & si pfora i uila pelle & esce
apoco apoco uno homore facto quasi co
me acqua et guariscono. Ancho ingrossa
loro lamilza & enfia et q̃sto aduene spet
so del mese di maggio et daprile per mu
titudine di sangue grosso et uiscofo. On
de spesso muoiono subitamēte et uale ad
esse sene illoro anari simecete nno stecche

LIBRO

di due dita facendone uscire molto sangue onde certe guariscono & certe nō di meno moiono. Anco hāno certi frebī leq̃li si possono conoscere et curare al modo che si disse nel tractato de buoi. Possono ancora adesse altre infermita aduenire le q̃li fanno conoscere & curare li expertissimi pastori i q̃li tuto il tempo della loro uita mettono nella guardie dele pecore & solamente in cotali cose studiano.

Degliagnelli come si tenghino & quādo si castrino. cap. lxxiiij.



Vando nascono gliagnelli cū scuna septimana per spatio dū mese sīdia loro il sale da indi innanzi in ogni tēpo dogni quindici giorni una uolta & quādo si rimouono dalle madre incōtanēte si tondano pīpidochi & anco crescon meglio & ciascuna septimana sīdia loro il sale & intorno pasqua dīnatale si giugñono colle mādri secondo che dice Palladio: ma Varro dice che quando le pecore cominciano a partorire epastori le mettio i q̃lle stalle leq̃li hanno ordinato acio indisperte & sūi dentro gliagnelli nati di fresco ponghino innanzi al fuoco & litenghino iūi dentro per spatio didua odi tre giorni ifino ad tūto che cognoschino la madre & si tollino del pasto. Apresto q̃do le madre uāno alla pastura colla gregia ritengono gliagnelli iquali poi che le pecore farāno rimenate la sera sono nudriti deloro lacte & si metono ācora indisperte acioche nō siano chalpestati dalle madri la nocte que sto medesimo fāno la mattina innāzi che le mādri eschino ala pastura acioche gliagnelli si sciano dilacte per spatio didieci giorni & passato il dēcto tempo fichano certi pali & gliengono cō alcuna cosa legiere lūo dallaltro partito acioche tuto il giorno inqua & ī la corrēdo īsieme nō si gua

stino mēbro alcūo & se lagnello nō andra alla pupa della madre uisi dee portare & ugnere le sue labra di butiro o di grasso di porco & acostare le labra allacte & dopo pochi giorni gitare loro lauecia molle innāzi o herba tenera pria che uenghino alla pastura & anco q̃do farāno tornati & in cotal mō si nutriscano infino ad tanto che siano di quatro mesi & i q̃l mezo non si mungino le loro madri & quando gliagnelli sono dalle madri rimossi & partiti fidee hauere diligētia che p desiderio nō inuechiuzziscāno & iposi deono morbidamente nutrire & cō buon pasti & guardagli dal freddo & dal caldo: & quādo per dimenticamento dellacte nō desidera la madre allora si meta nela gregia collaltro bestia me. Dellutilita dele pecore. lxxv.



Utilita delle pecore e grande ī peroche della loro lana si fāno iuestimenti necessarij & dele stabili alla sāta & alla uita del huomo laquale quāto e piu soctile tanto e migliore & di piu ualuta delle loro pellecopeli si fāno le pellicia & glifoderi de panni che sono utili nel tēpo del freddo & delle chuoia pelate si fāno calzamēti & carte illoro lacte e cōueneuole a usare incibo & assai saluteuole ilquale quāto e piu fresco tanto e migliore & quāto e piu spesso tanto e di maggiore nutrimento & la sua acquosita laquale e il siero solue il uentre & ne mena forī la collera: & il cacio che sene fae nutrimento del corpo del huomo loq̃le quanto piu e fresco tūto piu e migliore & q̃to piu e seco & uechio & piu duro tūto piu e peggiore et q̃llo che e troppo salato o troppo uiscoso o che troppo si spezi non e bono secondo quello che dice Rasī: ma quello e buono che tiene il mezo īra lūo et laltro. La carne dela pechora non e mīcha disapore dilecteuole et e troppo humi

NONO

da et sconueneuole se non forse già auil-
lanissimi uillani auezzi amangiarla iquali
di continue fatiche si trauagliano: la carne
degliagnelli e assai conueniente allora ch
fia dallacte partita: ma qlla de castroni e o
ptima & nutritiua molto se fara duno an
no secondo che dice Auicenna: Ma pas-
fata la deta eta e pigiore et quanto piu in
uechiatanto e pigiore et piu dura al maki
re. Lepelli et le lane degliagnelli sono op
time et piu aconcie al coprimiento del cor
po dellhuomo.

Delle capre et capreti quali si eleghino
et come si tenghino et dellaloro eta et pre
gnza. cap. lxxvi.



Holu che uouole ordinare et
fare la greggia delle capre cō
uicene che il suo eleggiere con
sideri prima letadi cioe che
apparechi quella che possa fare fructo et
figliare et di queste apparechi inanzi qlla
che piu lungamente fructifichi: et impero
e da sapere che la giouane e piu laudabile
che la uechia nella loro forma sicee guar-
dare che siano ferme grandi et con cor-
po leno et morbido et che habino il pelo
spesso et habino locto il mento due teto
le pendenti per queste cotali sono piu fer-
tile et fructuose et che habiano gradi ube-
ri acioche habbia molto et grasso lacte.

Ancho si dee guardare chel beccho hab-
bia simiglianti teroli sotto il mento el gor-
gozule habbia lungho et la sua ceruice fia
corta et piena et gliorecchi piegati et gra-
ti et che il suo capo sia piccholo splendi-
do et spesso et con lungho pelo et che fia
conueneuole ad entrare alle capre ināno
ilquale non dura oltre a sei anni et dele ca-
pre quelle che due uolte partoriscono lā
no sono migliori et di questa cotali schiat-
ta si deono piu tosto elegere imaschi per
mettere alle capre et a questo bestiamē fo-

no migliori le stalle lequali guardano al-
leuamento del sole diuerno et che hanno
lo spatio di pietra od imatone accioche la-
loro stalla sia meno humorosa & lotosa
ancho fimeta loro soto certe uerghe acio
che nō fibrutino & sideo no terere & pa-
scere quasi al modo delle pecore: Ma que-
sto bestiamē ha certa proprietade che ci
oe che piu sibilecta di pascere isaluatichi
boschi che ne prati: Imperoche siudiosa-
mente paturāo di saluaticchi boschi & nel
luoghi cultiuati si antono & rompono
& rodono ipiccioli arbucegli. & impero
da carpando son dete chapre. Per la qual
cosa insulla allogagiōe del podere si uuo-
le fare exceptione che illauoratore non
pascha la capra insul podere: Dopo lauui-
no si ricolgono ibecchi nella grege impo-
che quella che cōcepe doppo il qrtomese
partorisce nel tēpo della primavera & q
do icapreti son di tēpo ditre mesi si secto
mecono & comiciano a essere nella gre-
gie. Crede si che sia assai grā greggie quel-
la infino acinqueceto imperoche le capre
sono randage & si disperghono: ma il cō-
tra aduiē delle pecore lequali si raguna-
no & amonsichiano insieme in uno luo-
gho. Aogni decima di capre basta un bec-
cho. Ancho non si debbono serbare
da octo anni innanzi iperoche da indi in
nanzi di uenta sterile. Anco non fia nēssu-
no che prometta le capre essere sane: im-
peroche secondo che scriue Varro nō so-
no giamai sāza febbre. Ancora speffe uol-
te aduiene che ricieuanoplaghe ne corpi
loro imperoche tra loro combattono con
le corna et ancho pascono in luoghi spio-
si lequale si debbono curare nel mō che
ne cauagli si disse i piu capitoli: lutilita del
le capre spetialmente nelle pelle nellacte
& chapretti: imperoche delle loro pel-
le si fa uno optimo chalzamento & sene

LIBRO

cuopronole selle de'cauagli. Illor lacte e molto et optimo al corpo del huomo et spetialmēte non rappreso et che habbia poco dalla substantia del cacio che senefa non e tanto laudabile quanto quello delle pecore: la loro carne e troppo secca & dura a smaltire & po e rea ma la carne de chapretti e optima & spetialmēte di quelli che poppono: & delle loro pelle si fano optime carte & delicate.

De uerri come si elegano & come sitē gano & della loro eta & della loro pregnanza. cap. lxxvii.



Verri siceono eleggere grandissimi & dāpio corpo & siao inanzi tōdi che lūghi & che habino grā groppa il grifo corto & la ceruice spessa di gāghole & che sia inanzi duno colore che diuariati colori & che siao luxuriosi di tēpo dū āno iqli ifino alq̄rto āno si possono meçtere alle troie. Letroie douemo eleggere che habiano il loro lati lunghi & che habiao grāde uētre da potere sostenere il peso de figliuoli in tutte altre cose debbono essere si debbono essere somiglianti aueri. Ma nelle frede regioni si debbono scegliere dispeffo & nero pelo & nelle tpate cōtrade si predāo diqualūq; pelo farāno: Anco si scelgono di bona schiatta accioche ptorischi

no di molti porci. Questo bestia me si puo in tutti eluoghi tenere & hauere. Ma meno dimorono ne campi paludosi che negli asciutti & spetialmēte doue abbōda selua darbori fructuosi laq̄l poiche farāno i fructi maturi soccorra almutamento del lāno cioe nel tēpo del uerno leggiade le castagne & simigliate cose o le faue o lorzo o il grano: Impoche q̄ste cose nō solamēte ingrassano ma dāno dilecteuole sapōr alla carne. Nel tēpo della state ricolgono il pasto la mattina & ināzi che il caldo cominci si richolgono et uāno i luocho ombroso & maximamēte in luocho oue sia acqua & poi dopo il meriggio quādo allētato e uāno alla pastura. Nel tēbo del uerno nō pascono ināzi acōsumamēto della rugiada & che il giaccio si struga ma fareno lastaia ouero iporci li soto il portico neqli ciaschuna troia sirinchida iquali porci gli dallaparte disopra scoperti. Accioche il pastore liberamēte possa uedere illoro numero & che

possa speffe uolte aiutare et souenire a q̄gli che sono calpesti dale madri cauando gli loro disotto et anchora di rinchiudere con ciascheduna e proprii porcegli. Et se condo che dice Columella nō nedee piu docto nutrir. Ma pare a Palladio che sei siao bastevoli. poche aduegna che piu ne possa nudrire tutta fiata speffe uolte et meno per maggiore numero che non e usata. Et Varro dice che tanti porci puo partorire la troia quante poppe ella ha et se me ne partorisce dice che non e a sufficiētia fructuosa et se piu ne partorisce dice che marauiglia fra lequale maraueglie si scriue quella antichissima cioe la troia de nea dilauina partori trenta porceli. Possōn nutrire prima octo porcelli picco-

NONO

li impoche nelamadre puo dare loro suf-
ficiente lacte ne qlli che sono geneati si
puon forificare. Iueri che si deono mette-
re alle troie si deono dua mesi innazi me-
tere da pte loptimo tēpo dimetere alle tro-
ie sic da Klende difebraio infino adodici
di marzo & cosi aduiene che partorisce
lastate: impoche qtro mesi sta pregna &
partorisce quādo la terra e' pregna di pa-
stura cioe abonda dipastura & nō si deo-
no far coprire qlle che siano dimen tēpo
diūo āno anco e meglio adaspetare che sia-
no diuēti mesi: acioche partorischino poi
nel tēpo di dua āni. Et dal tēpo che haurā
cominciato si dice che partoriscono ifino
allano septio: & quando si congiungono
si uoltono uolentieri nelluto ilquale illoro
riposso si come 'degliomini illarare. & q̄
do tutte le troie haranno concepito ipor-
cari spariscono dacapo iueri & limetono
da pte. Iluero quando e docto mesi comi-
cia adentrare alla troia & cio pote infino
alli qtro āni fare daindi inanzi la sua uir-
tu torna adietro ifino ad tāto che perde la
possibilita del coito. Ilporco suole uenire
ad tāta grasiezza che se medesimo stando
ritto nō po sostenere onde si dice che in
lusitania succisse porco che fu trouato cī
queceto septiatacinque libre & dalla cotē
na allostro si trouo lacarne un piede collar-
do & tre dita secondo che scriue Varro.
Anco sagiugne ch fu ueduta inarchadia
una troia: laqle per la molta grasiezza non
solamente non si poteua leuare: ma in ef-
sa si trouo che un topo fece ilnido & filio
& partori. La seconda della troia si co-
nosce incioche quello che fa nel prio an-
no nō molto muta negliāni sequenti. E
porcari lasciano iporci due mesi colle tro-
ie: daindi ināzi quādo gia possono pasce-
re glirimouono. E porci nati nel uerno
diuentono magri p lo fredo: et perche le

madri gli si fano pel poco lacte et pche p
lo poppare si magagnino le popelle peli-
loro denti. Iloro āno e diuiso indue pti.
iperoche dueuolte partoriscono lanno
et portano cfigliuoli qtro mesi et due gli
nutriscono. Cōuicēsi far il porcile alto da
torno di tre piedi et poco piu ampia di q̄l
lalteza sanza la terra che quando ne uorra
uscire nō si scipi il modo dellalteza sia in
mō chel pastore possa ageuolmēte guar-
dare dentro: fiche alcūo porcello non sia
scalpestato dalle madre & acioche ageuol-
mente possa purgare il porcile. Nel porci
le ouero stie dee essere luscio il fogliare
disoto alto un' pie & un palmo acioche i-
porcelli nō ne possino uscire fori q̄do la
troia. Et āco dee il guardiāo de porci p tu-
te le uolte che purga lastia metterui dētro
la rēa o alcūa altra cosa che fugi lhomore.
Et q̄do la troia haura partorito la dei pue-
der dimagior quātita di cibo ploqual pos-
sa piu ageuolmēte hauere labōdāza della
cte. Nellequali stie si suole loro dare in
torno due libre dorzo bagnato in aqua la
matina al uespro se nō si hauesi altra co-
sa che mettere loro inanzi. Le troie si deo-
no abeuerare due uolte il giorno p cagio-
ne dillacte. quādo i porcelli sono suezati
dallapoppa sel puodere et illuocho il da-
si si uole loro dare lauīnacia & igranelli
delluue & non si metton fuori dal primo
di che fāno iporcegli infino al decio gior-
no se nō p abeueralle & passato il decimo
giorno si lascino alla pastura uscire i luo-
co pximāo alla uilla accioche plo spesso ri-
tornamēto possa nutrire isua porcegli
& poi che porcegli sarāno cresciuti segui-
rāno la madre alla pastura & quādo sarā-
no rimenati si dipartino dalle madre &
paschono indisperte. Ancho dee il guar-
datore depogci aduezare le troie sicche fa-
cino ogni cosa aluerso della zāpogna im

LIBRO

Peroche questo modo meno lespartisce & diuide che ponendole in monticelli & ageuolmente uene uegono piu arodere & impercio si dice che si ragunio colla bucina ouero zapogna acioche in saluatico loco dispersi ouero sparti non periscano chastron si utilmente euerri di tempo duno anno & non deono essere di men tempo di sei mesi laqual cosa facta mutono il nome & di uerri son detti magiali. Della sanita de porci una sola cosa facta per modo dexamplodiro. Cioe che ai porci che popono se cioe che la troia non possa hauere illacte si conuiene dalle il grano frito. impoche crudo solue illoro uentre: o mectere loro i nanzi lorzo bagnato infino ad tanto che si faciano ditte mesi: ifra cento troie si crede che deci uerri bastino. L utilita de porci e incioche primieramente la loro carne e coueneuole ad usare incibo fresco & ilorolardo e optimo per condire tutti e cibi & la loro sugna e bona per ugnere calza menti & conseruagli & in molti unguenti da curare infermitadi. Anchora senaie una altra utilitate cioe che messi nele uigne inanzi che mettano o chesepechino acio & ancho facta lauendemia & stirpata la gramigna uagliano quasi tato alla uigna quanto el chauare.

Decani.

cap. lxxviii.



Lcane e guardiao di qñ bestia mecha bisogno della sua compagnia per uia di difensione ifra le quali bestie sono maxiamente le pecore & le capre ipero chelle sogliono esser prese dalupi contro aiquali ordiniamo e cani per difensione. Nella gregie de porci sono alcuni che si difendono si come i uerri i maiali & troie. Le generationi decani sono due luna e qlla de leuri eri dagiugner & dacaciar lefiere laltra generationi e quella che si tegono per guardare & questi si confanno a pastori & di qñte intendo di tractare ad perfectione di questa arte. Primieramente dico che si conuengono apparecchiare & disporre a questo uso dea conueniente. Imperoche ipi coli cattelli & icani non difendono le pecore ne etiam dño loro medesimi & le piu uolte sono preda delupi deono ancora essere belli nella faccia & dampia grandezza & cogliochi nericanti orosicanti & danari pportioneuoli & le loro labbra siano qñ si rosicanti & che habino il mento indietro delquale eschino fori dua denti luno dalla pte dextra & laltro dalla sinistra un poco maggiori che que di sopra & che siano diritti anzi che torti & che habiao idetia acuti & dallabro coperti & che habino icapi & gliorechi grandi & piegati & col le ceruice & col collo grosso & le giunture de membri lunghe & che habbino ipie grandi & lati le loro dita spartiti & li loro unghioni siano duri & piegati & anchora che illoro corpo sia pendente & la loro schiena ne sciema nechia ta ouero piegata & illoro lattare sia graue & con grado aprimento dighola & il miglior colore e colore lionino. Le cagne deono essere piene di mammelle & ica-

NONO

pi de le mammelle uguali. Ancora fidee prendere guardia & non comperare i cani dala nefici ne da chaciatori imperoche eprimi sono inutili a seguire le pecore & ifecondi se uodranno la lepre o ilceruio piu tosto che alle pecore gliandrano drie to: per laqualcosa decani che si comperao daipastori quello e miglior che e usato di seguire le pecore & che non fara auezio a dalcuna cosa imperoche ilchane conage uole cosa saueza et saufa. I cani si deono bene pascere di pane allora che sono con la greggia acioche per la fame uogliendo cerchare del cibo della greggia non sabbia apazire. Ancho non si deono lasciare pascer la carne della pecora morta acioche per lo sapore meno non ne siano astinenti defar danno alla greggia ma danti loro lossa ben trite et rocte imperoche per questo illor denti diuentono piu saldi et forti per lo sapore delle midolle et prendano il giorno il cibo doue pascono et lasera nelluoco doue fastallano. Le cagne sogliono tre mesi stare pregne et quando par torisichono et ne fanno molti si conuencono ellegere quelli che uorrai per tenere et tutti gli altri gittera uia peroche quanti meno sene lascia loro tanto nutricando gli diuentano migliori. Ancho si mette loro alcuna cosa sotto per laqualcosa stiano piu morbida mente et si nutriscono piu ageuolmente icatellini cominciano a uedere inuenti giorni in due mesi dal parto non si disgiungono dalla madre et menane piu i un luocho et admettonli a combattere accioche piu aspri diuentino. Anco gli auezzano che legare si possono prima con lenti legami accio che se arodergli si sforzano gli ga-

stigono perche non uisi aufino. Alchuni con noci greche con aqua tinte gliungono gliorecchi et entro aditi accio che le mosche che quiui stare sogliono non gli offendano che se non si facessi diuentere bono ulcetroso. Et accioche non siano ferite dalle bestie si pongono loro chollari di ferro haunte sotto solene chuoio et cho chioui confitti acioche al collo non nuoca la durezza del ferro. Il numero de cani nella moltitudine delle pecore si suole apparecchiare. Ma nelle parti saluate rimosse dalle uille doue le bestie ree sono molti sono richiegiono. Ma nel uilaticcho gregge due ne bastano maschio et femina imperoche insieme piu sono continui & luno con laltro diuenta piu aspro: & accioche se uno ne inferma senza cane non rimanga la greggia. iquali auezila nocte auechiare et il di rinchiusi dentro adormire.

De pastori quanti et come sieno.
cap. lxxviii.



LIBRO

Alle maggiori pecore di necessi-
ta conuengono essere deta cō
piuta alle minori e fanciugli al
cunauolta bastano. Anco q̃lle
che colli demonti usano piu ferme sir-
chiegiono che a quelli del fōdo continua-
mente alla uilla ritornano. Adunche ne
sulti e lecito uedere lagiouentu & quella q̃
si armata quando linfōdi non solamen-
te ifanciulli ma le fanciulle ageuolmente
le paschono. Neldi pascere debbono la-
gregie insieme & comunemente tucte ue-
derle per numero & alcuna uolta al suo lo-
co lagregia si debe redire sotto un mae-
stro & questi maggiore per conoscenza &
di tuti piu amaestrato & a quello tuti gli
altri comparire debbono & cosi si couiene
che gli altri deta auanzi acioche per la ue-
chieza meno possa sostenere la fatica. Ne
uechio ne troppo giouane ouer fanciullo
la maleguoleza de colli o de monti por-
tare possano laquale di necessita conuiene
ne si faccia. Coloro che il gregie seguitano
& maximamente gli armentizii & icarpri
ni iquali lerupi continuamente apascere
uanno forme duomini da eregere sono
che sieno fermi & uelocemente correnti
& dimembri expediti che non solamēte
la pecora seguire possano: ma darubatori
& lupi difendere iquali le fatiche che biso-
gna sostenere possano: iquali corerre oue-
ro lanciarsi non e ogniuno a questo usi-
cio adato. Il maestro prouedere conuiene
che seguiti tuti strumenti che alle pecore
& apastori e bisogno & maximamente
alla uita de gli huomini & ad medicine de
le pecore. Alla qualcosa hanno iumenti
dossari de signori altri cauagli altri muli
ouero asini ouero altri che il peso a dosso
portare possono. Quegli che nel freddo
continuo permangono ageuolmente hā
no la conserua nella uilla che apastori le

cofe necessarie faccia. Ma a quelli che ne
salti & ne saluatichi lochi pascon le femi-
ne agiugnere uisi conuiene lequali il gre-
gie sequitino & che e cibari apastori go-
uernino acioche quelli piu solleciti facio
il maestro dele pecore senza lettera suffi-
ciente non e percioche leragiōi del signo-
re ne altro dirictamente fare non puote:
il numero de pastori essere dee secondo
la moltitudine delle pecore & la genera-
tione delle pecore & secondo ladiuersita
de lochi da pasciare & iuenditori de glia-
gnelli et ifacitori del cacio & de caci ma-
giori & de minori & cosi secondo gliusi
ci che tute le cose che sono bisognate for-
niscano.

Delleporario & lepre & degli altri anima-
li che sono darinchidere. cap. lxxx.



Leporario e un loco rinchiu-
so nelquale si rachiudono le le-
pri & icaurioli & cerui & por-
ci saluatichi & altri animali nō
rapaci fiera: Impertanto cosi antichamen-
te chiamata iperoche le lepri maximamē-
te finchiudeuano in quello. Ma ditute q̃
ste cose la guardia la crescimento & il pa-
sto aperto & conosciuto e & impero brie-
uemente e daspiccare & impero assepa-
tato intorno al loco di materia o uero fosso o
uero ripe grande o piccolo secondo la pos-
sibilita del signore si faccia tanto alta & cō-
posta ch ne lupo ne bestia entra ui possa
ne disopra saltare & quiui si come si con-
uiene esser lochi nascosi con uirgulte &
herbe doue le lepri nascondere si possano
& arbori con grandi rami e quali dal per-
cotimento dellaguglie difendano nelq̃le
se lepri maschi o femine pochi metterai
in brieue tempo il loco se non piera tanta
e la secundita di q̃sti quadrupedi che spes-
so si truoua che poi che anno figliato di-
nouello incontanēte sono cogli altri gros-

NONO

se & così molte se netruonono nel uentre
glialtri hauere. Et iperoche chi saper uuo
le conoscere il maschio dalla femina si co
me scriue arcidio ifori della natura si dee
raguardare iperoche senza dubbio il mas
chio uno & la femina dua se cautamente
& so il mēte raguarderai ma del
le lepri tre generatiōi ne sono una
maniera italica coprime pie pic
coli & cō qlli di dietro alti & nella
pte disopra el dōsto bigia & nel
uentre biancha con orecchi lungi
la qle lepre si dice che poiche che e
pregna dacapo concepe. In gallia
cella gina & imacedōia sono una
generatione grāde molto & iūspa
gna & in italia mezolane. Ancho
ra i gallia sene truoua dunaltra ge
neratione che sono tutte bianche:
una terza generatione eche sono
nella spagna & puincia & in pte
di lōbardia & alle lora occorēze nascono
simili alle nostre lepri da una pte ma mino
ri le quali cuniculi chiamā lepre edecta im
peroche con lieue piede uade. Cuniculi i
pero sono decti che figliāo sotto terra do
ue nascondono porci saluatichi. Auere si
possino nel leporario porci saluatici chau
rioli & cerui sāza dubbio & qsto raccōta
Varro che conciasiacosa che fusse in luo
cho che si chiama ager dilorēzo nel quale
un triolino era in altro luoco doue sicena
ua & maestralmēte uedde fare una selua.
Era sopra aciquāta iugieri dīterra. il iugie
ro sie spatio dilūgeza dīterreno di pie du
gento q̄ranta & dilargheza di pie dugēto
uēti & la materia cioe ripa era cōposta &
chiamato fu uno che cō una scola & cete
ra: uēne & quādo acātare cominciō labu
cina enfio & subitamēte lattornio glialtri
& tanta multitudīne di cerui & d'altri ani
mali di quatro piedi che il raguardamēto

peua bellissimo lutilitade lepocarti e grā
dissima & eche di pochi animali i breuif
simo tēpo senanno molti leui carne amā
giare si conuēgono & hānosī ageuolmen
te & lepelli sono buone per fodrare delle
uestimenta & utili per correggie.
Della pescina & pesci da richiuder. lxxxvi.



Colui che pescina uorra prima
dee eleggere illoucho conue
niente il qle in nessuno tempo
acqua uimanchi iperoche i al
tri luochi nō puo durare. Ma delle pesci
ne alchune sono grādi alchūe piccole & al
cūe mezāe & ācora alcūe sono difōti alcūe
son distagni alcūe marie alcūe fluuiali. sel
le sono piccole armisi di pietre cioe disie
pi dilegni & uimini & con priete murate
accioche lōtra o altro aiale noceuoale entra
re non possa. funi ouero uiti sopra quella
tendano perliquali gliucegli rapaci si spa
uētino & in quelle si mettō depesci che sia
no aquellacqua cōueniēti cioe di quelli ch
i quelle parti si truouono. Imperche alcu
ni stanno piu uolentieri in fonti o ifiumi
altri inistagni & in laghi. altri si dilecta in
acqua marina: & lapiscina uuele esser pic
cola et afonda inquāto de cauatori si puo
te: et se lacqua sia difōtana o uero difiumi

H

LIBRO

in quella potrà uo ben uiuere di quelle che sono nelle parti di lombardia cauuedini scardoni barbi & alchuni altri piccolli pesci & forse trote: Ma se fara incunale ouero cha sia lotosa meglio fare p quella tinche legli amodo di porco si dilectono del fango & anguille uiscose & anco tutti altri picoli pesci se non siano di corruptione infecta: ma luci non sono i picoli la pescina da porre imperoche molti pesci diuorono aduegnachele rane uolentieri mangino che sono nimiche de pesci. ma nelle grande conuenueuolmente stare possono chesse maria fara del mar cōdocta tutti generationi di pesci marini p natura picoli si potranno i essa cōseruare. se p scina grāde haueſ uorai cōuierſi qlla fare di gran lago o uero di stagno nella qle siano acque molte ragunate uiue o di fiumi o di poue i quella discorrenti o uero acqua marina che nelle piu entra: chesse di lago ouero di stagno lacqua per alcuno luogo esca qui si richiuda siche si impedisca luscimento de pesci & non luscire dellacqua: ma se in acqua dolce permanga potranno si in quella porre & serbare ogni generatione di pesci cosi grandi come picoli in cotali acque uiuenti sono & alcuni marini pesci equali atale acqua uenenti sene dilectono & quegli cotali similmente mettere si possono. Ma se fara dacqua marina mettere uisi debono tute generationi di pesci marini: sella sia molto profonda se non fusti già pesce grande come la balca che i nessuno loco se non in pelago di mare richiudere si puo. Ma se dimezana grandeza sia la pescina di quegli che nella predetta detti sono si possono mettere. l'ado etrina aquali pesci uisi possono inchiudere

re: della pescina grande utilitate si conſe guita: imperoche di pochi pesci inchiu si ibreuissimo tēpo senāno: molti uedere sene possono & molti ad uso di māgiare auerne. De pagoni. cap. lxxxii.



Ompiuto il tractato degli animali et de pesci: di quelli di dua piedi & di tutti gli altri uolatili e da dire & prima de pagoni imperoche per l'oro bellezza piu nobili sono che tutti gli altri tali danutrire si comme pienamente disse Palladio ageuole e se daladroni o animali nociui non si tema iquali per li capi speſse uolte discorrendo si pascono e polli loro menano & nel uespro altissimi arbori salgono. A qsti una sollicitudine si conuiene iperoche le femine ne campi giaciono dalle uolpe si guardino & impero nelle brieue isole meglio si nutricor o. A uno maschio cinque femine bastano laqualcosa da obseruare e sicōe dice Varro se a fructo raguardi iperoche all'ora deono esser meno imaschi che le femine: ma se adilectione piu bello e il maschio ch la femina: imaschi luoua e figliuoli suoi pseguita si come stranie ri prima che aagli lacresta nasca o isegna alcuna: ad i tredici di febraio a scaldare si co

minelano & della faua leglermēte arrosti-
ta si cōmuouono ad libidine se loro ogni
quinta di si dia tiepida. Il desiderio di fare
colla femina il maschio dimostra q̄do la
belleza della coda sopra si dise uolge con
stridore corrēte se luoua de pauoni alle
galline si pōghino scusa le madre dal co-
uare tre uolte per āno il parto fāno: il pri-
mo parto e dīcinq̄ uoua: il secundo e di
quattro: il terzo ditte o di dua. Ma aporle
alle galline si uole hauere la gallina appa-
rechata al primo crescere della luna an-
ue di: noue uoua le si pōgono le cinque sia-
no di paghono & laltre di gallina. Il deci-
mo di luoua della gallina gli si tolghāo &
altre uoue di gallina uisiponghino in nu-
mero come prima. accioche nella ciente si
ma luna si possano copagoni luoua apri-
re: & luoua del pagone che alla gallia sot-
toposte, sono spesso chomano si riuolga-
no sotto sopra segnādo luoua dallūa pte
siche nō falli iperoche altrimēti fare appēa
potrai & le maggiore galline elleglere ti cō-
uiene iperoche alle miore meno uoua so-
cto porrai. Il nido si dee loro fare sotto te-
cto & da terra leuati accioche serpēte o be-
stia andare nō uipossa si come dice Var-
ro & illuogo uole essere necto & apto &
che illoro pastori spesso neti illuochio dal-
lo sterco poi che farāno nati se molti a una
riducere uorrai quindici a una midicie ba-
stano. i primi con farina dorzo cō uino ba-
gnata a polli darai ouero faria facta & fre-
data poi loro si dia porco minuzato trito
ouero chacio fresco che sia bene tractone
il sugo impoche el siero loro molto nuo-
cie. grilli leuati loro epiedi si dāno loro &
cosi sono dapascere isino aun mese & poi
orzo potrai loro dare solēnemente isino
al quinto di poiche nati siano lipiu in uno
cāpo mettere acōpagnati dalla loro nutri-

ce apascere la pipica & la crudita i questo
modo si ripara perliquali la gallina si cu-
ra. Imperoche allhora e periculo grandio
quando comincia a produrre la cresta. i-
perhoche hanno infermita come ifanci-
gli quando edenti mectono. Lutilita loro
questa e chelle loro carni assai buone so-
no. Ma asfaltire sono dure. le penne son
bellissime: & imperho alle fanciulle p ghir-
lande & altri ornamenti sono cōuenienti.

De fagiani.

cap. lxxxiii.



Fagiani nudrire questo da ob-
seruar e che nouelli sono apro-
ducere figliuoli cioe che lanno
indrieto sono nati. Imperoche
innanzi fecodi esser non possono & del
mese di marzo od aprile mettano emaschi
colle femie & ancho a uno maschio dua
femine basta. una uolta lanno figliano &
uenti uoua al parto si pongono & meglio
dalle galline si producono. siche quindici
uoua di fagiano una nutrice cuopra & le
altre siano di generatione della gallina.
In sopporgli la luna & ildi si consideri si
come degli altri habbiamo decto. Il tren-
tesimo giorno imaturi polli nascono allu-
me cioe escono dalluouo & perdi quidi
ci cōfarinata dorzo si pascono ma sia fre-
da poi si da loro patco & grilli & uoua di
formiche & guar dagli dallacqua accioch
e non nasca loro la pipita che se pipita ha-
ranno aglio con pece liquida i becchi loro
dourai spesso fregghare & si come alle gal-
line trarla le loro carni sono optime.

Delloche.

cap. lxxxiiii.

H ii



Loca acqua et herba defidera et sanza queste male si regono a luochi ornati inimiche sono iperoche le cose cultiuare chol beco guastono et collo sterco bruta: Asse nella piuma laquale nell'autunno diueglia mo et nella primavera: A uno maschio tre femine bastano. Se fiume, ui manca una lacuna uisi faccia se herba nō uī haues si ditre folio sien greco et dherbe agre di lactughe indiua per loro nutrichamēto semini: le bianche sono piu seconde che le uarie et bigie meno: imperoche diuentano saluatiche le dimestiche comiciono a figliare in calēde di marzo infino al sol stitio estiuale cioe infino a mezo giugno quasi quindici uoua a una ocha bastano et coua ditrentuno ma meglio e che alle galline luoua spongħi: iperoche piu' ne produceranno et quando sono nati allaia si mettono: et quando questo una uolta haurai facto lufanza riterranno se alle galline luoua delloche sponi acioche non si impediscano alluoua ortica socto porrai ipaperi e primi dieci di dapascere stiano i casa poi fori gli possiamo mēare doue or tiche non sia lēcui punture fortemente temono et maximamente ipratī o impesci

ne o in paduli: Ale habiāo sopra terra doue non si mectono piu che uēti paperi et sia sanza homore et trita e lostrame ouero paglia et da guardar sono dale donole. in quatro mesi bene singrassāo et meglio nela ltenera et a singrafano farinata fida loro tre uolte ildi et i loco largo discorrono et impero nō si lascino discorre: in obscuro loco sirinchughino et i loco caldo et cosi imaggiori ancora il secōdo mese ingrassano spicoli spesse uolte il ditrentesi

mo singrassano et meglio e se assatiera il miglio fida loro in cibo Alloche ogni legume dare si pote fori che mochi. Dallupo et da golpe sono molto desiderate et pero dalloro si uogliono guardare. Lutilita delloche e che molto sono amate lecani depaperi quādo sono grassi et che non sieno di piu di quattro mesi et le loro penne optime sono pelecti et ledure delle alie bone agli scriptori.

Dell'anitre.

cap. lxxxv.

LAnitre sono della natura deleche et in quel medesimo modo epastinirichiegono et quasi in quel medesimo modo si nutricono: uolentieri pascono herba antrina che nasce nella superficie dellacqua nel tempo della adustione del sole ogni re cile cioe animale che uanno col corpo p terra come serpiet lombrichi lucertole et simili uolentier pascono et trangħioctifcono. Lutilita e nelle penne et nella carne et neloro poli ad uso ma sono indigēstibile et uiscose.

Delle galline.

cap. lxxxvi.



Olui che pfecte galline uole hauere dee elegere lefecode che spe. leuolte sono quelle dirossa piuma elle nere & di ipari deia & di grossi capi & dileuata cresta & ampia questa iuerita aparto sono migliori. le bianche altutto fischifono. Igalli uogliono essere nerboruti cō rossiegate cresta & cō corto becco & acuto & grosso cō occhi neri colla penna del collo rossa & di color uario ouero dorato cofemori pilosi cō gabe corte & ungie lōge cō codi gradi & cō ispesse penne spesso gridati & battaglieri & i bataglia ptinaci cogli aiali che nuoco no alle galline nō solamēte nō temano ma ancora cōtro alloro uadino: se dugēto nu drire ne uorrai uocho chiuso e da hauere nel qle due gabbie diloro abituro cōgiute sieno leqli uersoloriēte guardino & siano dilungheza dieci piedi & dāplitudine & in alteza poco meno. Ciaschūa habbia una finestra ditre piedi luno piede più alto di uiminī facte rade sicche lume diāo molto & che p quelle niēte entrare possa che alloro nuoca itra qle due sia un uscio puno qle el gallinatio churatore di qle intrar possa. nelle gabbie spesse priche messe sieno sicche tutte sostenere le possino &

cōtro a ogni pertica nela parete sia un lecto cōc dināzi dixi & sia textuto nelqle neltēpo dī di esser possa & siaui dētro sabbioni accioche nella poluere si possano iuolgere. Idetti lecti siano intagliati nelle dēte pariete ouero fermamēte cōfitti ipoeche il mouimēto qdo lacoua nuoce: & ne nidi qdo hara partorito togli il dēcto strame & meterai del nuouo accioche le pulci & altri ecose che nascere sogliono leqli riposare nō le lasciao uadāo uia pero chelle cōsumāo p la qle cosa luoua i aqsi cor rōpāo & q l uorrai porre nō più che uērici que uoua lesi pōghino aduega che p la fecōdita sua talora ne gouerni più. Palladio alle migliori de lenre diciasette ouero di cianoue comāda che senepōghino. ma di cefi che i alcūa pte del mūdo si truoua hoi che iforni ita maniera scaldono che il loro calore e uguale al caldo delle gallie che couono & in q l forno mectono pēne piccole & mille uoua di galline dopo uēti di nascono successiuamēte & esconsene fuori & loptimo pto sie dallo equinocio uernale ināzi cioe damezo marzo ināzi & q l le ch ināzi opoi nate sō nō sō da soporre a gallie uechie che apollastre & aqle che ilbeco ne ungiōi nō siano acuti. ipoeche le pollastre sō meglio da far luoua daporre ouero p ouare che p couar & meglio che nō sono leuechie. Ma optime al pto son qle che sono dunāno ouero didue. Quelle da couare inchiuere sodebbono sicche il di & lanocte couino fuori che la matia & auespro quādo abecchare & bere si da loro. Et cōuēnsi chel curatore uada alquāti di iterposti & luoua riuolga sicche ugual mēte si scaldino: & auolere conoscere luoua piene dallaltre quando le uēnti aporre

H iiii

LIBRO

sie dimeceterle nella aq̄ imperoche le pie-
ne uano a fōdo & lesceme nuotono agal-
la anchoas perarle q̄lle che tralucono son
uane quelle che non tralucono sonno
piene. Anco e dasapere cheluoua lunge
& acute sono maschi & leritonde sono fe-
mine. Al porre delluoua siuuole obserua-
re che siano dinumero impari & che luoua
che si pongono abbiano seme dil gal-
lo: il curatore iui a quatro di che lara poste
se le torra & spereralec il puro che in uno
modo aq̄llo si dee unaltro socto porre &
poiche nati sarāno desimeceterle dicias-
cio nido aquella che mena uuoua hac &
q̄lluoua chaura allaltre sustituire & questa
darne al piu trēta. Ma magior gregia non
ne dasare eprimi polli perdi quidici si de-
bon guardare dalla poluere accioche illo-
ro becchi nō si impediscino dalla terra du-
ra & aq̄gli il miglio op̄timo e & illoglio &
granella minute & di panico sō assai buo-
no. Ma il pasto delle gallie deiq̄li molto si
di lettono sono uermicegli & panichō &
quasi ogni granello & maximamēte illo-
glio molto loro si cōuiene ete allhumano
corpo nimico. plo cibo dela uinaccia diuē-
tano sterili et p orzoamezo cocto & spēs-
so partoriscono & rēdono luoua piu gros-
se sicome palladio dice. I polli piccōli da-
porre sono al sole insulletame accioche en-
tro uisara uolghino & i questo modo me-
glio crescono. Ma quādo le pēne harāno
auetzare si uogliono che una odue gallie
seguittino accioche laltre appartorire siao
spacciate anzi che a nuttricare occupate &
q̄do acouare cominciāo si debbono porre
alla nuoua luna: iperoche quelle che pria
si pongono nō socedono & inforse uenti
di sicouono & quādo sicouono da mecte-
re e conesse corno dicerbio ouero icēder-
lo: iperoche il suo odore iserpenti ucci-

de molte passiōe ricieuoono dauolpi & da
altri aiali & iperoche appresso di que lo-
ghi e da stirpare tuete herbe & arbori do-
ue leuolpi si nascondono p apostare: la no-
cte si rinchiodāo nelle gabbie optimamē-
te da ogni parte armate & tessute & nō si
lascino difuori dīnocte dormire ipoeche
lamaluaggia uolpe si dice gliapposta: inal-
to salga accioche uegga gliocchi sua lucē-
ti si come faccelline & la coda si come ba-
stoncello lemenaccia & cosi impaurite ca-
gtono & q̄lle prēdono. Anco sono appo-
state danibbi & da alcuni altri rapaci ucie-
gli & maximamēte da aguglie contro al-
lequale tendere funi ouite o uitalbe sopra
illuogo doue ildi dimorano prēdonfi an-
chora le golpe cō tagliuole et con altri ige-
gni. & inibbi con rete o con ueschio o cō
lacciuoli. Lapipita a questi anchora nasce-
re suole laquale e una biācha pellicella che
la lingua ueste nella parte extrema cioe nel-
la punta et questa lieuamente cō lūghia si
tolga & illuogo cō cenere si tocchi & con
aglio trito lapiaga muñdata si bagni. an-
cora uno spicchio daglio trito conolio al-
lastroza simeceta & ancora lastrafizaca fa-
se acibo continuo simischi & daguarda-
re sono che nō bezichino lupini amari im-
peroche agliochi fanno nascere granella
che laciachāo si come dice Palladio lequa-
li quando lanno con uno ago lieuemēte
quelle pellicole soctili silieuanono: & in que-
sto modo si cuorono ugnēdo poi cō lacte
disemīa mischiato cō sugo di porcellana
o uero con sale armoniaco & comīno mis-
chiato cō mele: Anchora da pidocchi for-
tamente son molestare maximamēte quā-
do couano iquali uccide la strafizaca pe-
sta & stēperata cō uino & lacqua degliama-
ri lupini selli fuorono passione dietro alle-
pēne. Lutilita delle gallie, e che di quelle

nascono luoua lequali nutriscono i cor-
pi humani molto & subito lequali usiamo
in infiniti cibi. lequali optimamēte serba-
re si posson lungo tempo se si confreschi-
no & cōfregghino di sale minuto odifala-
moia ptre ore & poi si lauino & incroscia
& in paglia si serbino o uero si serbino in
sale. Ancho di quele nascono polli che
quando sono deta tenera son i cibo opti-
mi & se lli castrono fiao chaponi che me-
glio ch'altri polli ingrassano & sono dilo-
deuole nutrimēto: Lacarne ancora dele gal-
line bōa & se giouani son & se sono graf-
si le pene loro ancora sono bone i coltrice

Delle colombaie.

cap. lxxxvii.



E colombaie si possono fare i
dua modi ouero sopra colon-
ne cō parieti dilegname dimu-
ro di pietre atorniate o uero so-
pra torre di grosso muro murate & cias-
cuna puote hauere nidi ouero denidi for-
ma. Ma meglio e in muri di torre che di-
legname & meglio e dentro che di fuori
nidi hauere imperoche se di fuori haurai i
nidi la colombaia si perde a quale e di grā-
de utilita de & piu ageuolmente i pipioni
da rapaci ucelli sono rubatti. faciasi adun-
que la torre di pietra con spatii largi oue-
ro stretti secondo la uolunta del signore

& secondo la sua possibilita non troppo al-
ta con parieti intonchate da ogni quattro
sue parte alcune piccole finestre che sola-
mente allo entrameto delle colombaie & allu-
scire seruino. sotto lequali sia un circuito
di pietre soprauauante intorno il quale il
salimento delle donnole & delle altre no-
ciue fiere non impedisca & sopratecto fi-
nestra habbino per la quale entrino e co-
lombi & escano imperoche uolentieri e co-
lombi sopra tecto dimorano. Siala fine-
stra sportellata di pietra o di legno acioche
per quella irapaci ucelli entrare non pos-
sino: enidi si formino dentro iquali alcuni
fanno diriti & mezanamente stretti: alcu-
ni gli fanno torti nascondendo le couan-
ti colombe quelli che couano. Al-
cuni fanno le finestre late un po-
co concaue ouero lunghe & piu
cieste piccole a torno alle pariete et
altreto lappicono et fermano che
in quelle le colombe piu uolentie-
ri couono: ma per sperimento ap-
parra alcune colombe esser che
piu uolentieri in muro couono
che in ciestele sannidono et alcune
che in contrario et alcune che piu
uolentiere in aperto in qualche
loco et sopra qualunque cosa chon nido
o senza nido couano et alcune piu uole-
tieri fanno innoculto et impero non e in-
utile penso che nella colombaia nidi do-
gni generatiōi fare acioche diuerfi affecti
delle colombe sodiffacino aduenga che
quelle che nel muro da sterco et da pidochi
piu ageuolmente finetio: la q̃lcosa spesso fa-
re si conuiene impoche da quegli quādo
sacrescono il piu delle colombe couati sof-
fendano. E ancora ottimo che nelle colō-
baie si ponghino traui in piu parti et ma-
ximamente intorno et affi sopra liquali
al tēpo dele pioue et dele neui et altēpo di

H iiii

LIBRO

superchio caldo le colōbe ingran quantità dimorare & riposare si possono & chosi dal loco proprio uō e ageuolmēte si sceuerāno & mondi si ācora spesso illoro loco & sia da ogni parte bello. Impoche nella bella casa si cōe glihuoi piu uolentieri di morano cosi e colombi nele colombaie & sapi che ogni paio dua o tre nidi almeno uuole hauer aduegna che alcūa uolta moltiplicano intāto che riempino ogni nido & il palcho & lettraui & tuti elochi. Palladio dalle donnole dice che sicuri si fanno se infra loro uechia ginestra si sparge. & anco dice che incolombi mai illoco non lasciano se del capresto dello impichato si ponga sopral passamēto dele finestre dela colombaia: ancora dicono che inducō degli altri colombi se del comino & mele mischiato si pascio nel tēpo della prima uera quādo comiciono afigliar ouero se nel le loro alie dibalsimo funghino & spesso figliano se orzo arrostito o faua omoco ouecie orobiglie alloro sapparechino.

Delle noue colōbaie & colōbi. lxxxviii.

Nelle colombaie noue colōbi uechi daporre nō sono impetroche si ptono & ritornono a principali lochi: ma mettan uisi giouani quando le penne cōpiute hāno ouero q̄si che cōpiute & di q̄gli che uisi mettono migliori sono isaffaioli & dopo quegli sono itigrani cosi dalla gente p lo colore delle pēne chiamati cotali i colōbaie meglio durare si uegono che gli altri ibiāchi altucto si schifino. ipoche durare nō possono pche dagli uegli rapaci molto si uegono dalla lūgi. & q̄to piu da pria uisene meettono tanto piu uelocemente il loco si compie & spetialmente dapor uisone del mese dagoſto & disettembre ouero diluglio iperoche allora piu ageuolmente trouono e cibi necampi prossima.

ni per laqualcosa non si allungāo dalla colombaia & non si pdono: del mese di marzo o daprile o dimagio da porre nō sono per la contraria ragione: per quidici di al principio si tengono chiusi che nō possin uscire fori & se infino auno mese si tēgono chiusi fara piu utile imperoche allora faran piu grassi & aritornare piu amestrati: iperoche e primi quindici di dima greza sōno infecti pche non sāno ancora bē bechare & quādo rinchiusi dimorano & poi alcun ui sida loro nella colombaia copiosamente lesca & delacq ingrassano dopo il decto tēpo sapra loro atēpo nuuo loto ouero sereno. Ma meglio e a tempo piuouoso: impoche allora escono & ritornono dētro & nō subito uolono allungi. Como si gouernino & aduezino. lxxxix.



QVelli che nascono nella colōbaia o che picoli uisimeettono di quella non ageuolmente si partono ma uanno alcūa uolta a daltre colombaie che trouono esca quando nō sene da loro ne nela loro ne capi ne trouono: q̄si tuti poi che non hanno bisogno desca si tornano alla sua: & anchora uale piu la sua bella & buona se nel tēpo quādo non trououo esca copiosamēte loro sene dia laqualcosa e quando leneui o uero il giacio e sopra la terra: & del mese di magio & daprile arati gli stopioni non si partono molti figliuoli fāno. Il cibo a q̄gli conueniente e faua grano uecia saggi na panicho & ogni altro granello loquale uolentieri prenda. Acento paia di colōbi fidia di granno loctaua parte duna corba ogni di & il dopio q̄do altucto neue trouāo: il beueragio ācora si dia loro nella colōbaia affofficiāta & dia sene loro quādo nō hanno acq se nō molto dallūnge o che p lo grā caldo o gran giacio trouare non ne possāo: ouero senepōga i q̄liche uaso o

NONO

loco presso alla colôbaia allaqle scendere possano & impero e q̃si lor necessario che siano apresso all'oco doue acqua discorra oue quiui & bere & lauare si possino. Mō disimi sono q̃sti ucciegli si cōe diceuaro optimo e che dogni granella sidia loro si cōe grana faua minuta moco cierchia uecia & rubiglia sagina orzo spelta loglio panico & miglio acioche si uegha che piu uolentieri apētiscono & quello spetialmēte si dia loro acioche piu desiderosamente qui dimorano & meglio figliāo palladio dice che piu spesso figliano se orzo arrostito sidia loro ouero rubiglia ouero faua & dice ancora che niente appetono se nō lastate dellaqle molto ingrassano cioe panico ouero miglio in mulsā macerato sepre il prēdano & la mulsā & acq̃ nellaqle qlunche granella in mollate sarāno & date loro nō si partono & ancora gli altri uimenano & questo da noi poco fasserma. Altri sono che dicono che nō si da loro la matia ne il di tale esca acioche il di pcurino andar abezicare altroue: ma diasi loro auespro & quello che nō trouono di fori dētro trouino: iperoche sella si dessi loro lamattina non procurerebbono andare al troue: ma al tempo nelle neuī si dee loro dare lamattina conciosia cosa che altroue non ne possano trouare.

Dell'ufficio de pastori dle colôbaie. lxxxx



L pastore de colôbi spesso dee mōdare loro il loco & il letame gouernare iperoche il pastore de colombi se alcūo ne troua ferito si locuri & se alcuno morto si gli ri & se alchūi ui sōno tropo fieri & baeta glie ri in mōche gli altri offēda quindi lo rimoua & in altro luoco secreto da quello si ponga: & se pipioni uā sōfficienti da uendere uenda & cibo & beueragio sōfficiente dia coloro che sogliono ingrassa

re i colombi quegli che uendere uoglio no quando sono piumati coperti cibano quegli di pane bianco masticato ouero molle il uerno dua uolte lastate tre uolte ciascuno di la mactina dimerigio & dauespro quegli che già grandi le pēne hanno lasciono ne nidi conle gambe rocte & da nudrire alle madri angrassare. nelli tra gono loro le penne duna alia: iperoche q̃gli che fermi stanno fermi piu tosto igrassano che gli altri si come diceuaro. Anco siede curare & disēdere da ogn'altra no ciua cosa iperoche son presi dalli sparuse ri dal nibio falcone & da altri simili uciegli rapaci i quali uccidere po con due uerghie in estate interra fitte intra loro inchinate quādo itra q̃lle porra l'animale obligato così ageuolmente gli poira ingannare palladio dice che ancora dalle donnole si curi si fanno se intra loro uechia spartea credo che sia ginestra dellaqle gli animali si calzonno: Anco dice palladio che rami diruta molti indiuersi lochi apichati cōtro agli animali inima che uolli: anco si disēdo no dalle fuine donnole & gatte & daltri āimali che diraptura ducegli uiuono cōtro aquali debe il guardiano luscio & tutti e lochi onde entrare possino optimamēte coprire & cornici da ogni pte auazante fare acioche danessūa pte della pariete passare possa: anco soffendono dagli ucegli rapaci & da diurni et da nocturni cōtro aquali chiuda le finestre et se apte le lascia et egli oda lo strepito de colombi entri arditamente collume et gli ucegli prenda et lucida et non curi de colombi: quegli ucegli rapaci del di conuiscio et correti pigli et uida la finestra disōpra tecto ferri e cācegli fiche e colombi entrare possino et uscire ma non gli ucegli rapaci che sempre entrono con lalie aperte. Anco sono molestati epippioni spesse uolte da pido

LIBRO

chi allora ilguardiāo netraga elnidio & ri
nuouilo: Ancho nascono lor nauuoli in
torno agliocchi iquali gliaiecono & maxi
mamēte del mese dagoſto iſſi ſono dauē
dere o da māgiare cōcioſiacofa che ueſſu
na altra parte chel capo ſiāo iſfermi: Anco
ſi partono alcuna uolta impoche nō hāno
dabecare aſſiſouenga loro: & alcuna
uolta plo ipauentamēto degli animali cō
tro aſſi ſimpari come deſto e idrieto An
co muoiono per uecchieza imperoche nō
ſi truouono nelle colombaie oltre a oēto
āni durare: ſicome dicono gli experti An
cho dee ilguardiano entrare ſpeſſo nella
colombaia & quante uolte uentra ſecho
un poco deſca portar & qgli auezar achia
mare acioche qgli piu diueſtichi faccia
Onde dee hauere uafi dītera dateneſ acq
nella qle nō poſſino entrare chopiedī ac
cioche itorbidi & porne ſopra laſſe & tra
uī leuati datera acioche bere poſſino.

Della utilita decolombi. cap.lxxxxi.

Nuna coſa e decolombi piu ſe
cōda ſicomedice Varo impo
che in qranta di cōcepe & par
torisce & coua & nutricha &
qſto qſi tutelāno ſāno & ſola mēte iteruolo
no dela bruma alo eqnotio uernale cioe
damezo dicēbre amezo marzo & fanno
due colombi per uolta iquali inſeme cre
ſcono & hanno la forteza quando leloro
madri partoriſcono glialtri. ma gli exper
ti dinōſtro tēpo nelle noſtre parti dicono
che dopo iſei meſi partoriſcono & nō pri
ma & mēre che uiuono qtro uolte & cin
q & ſei & piu ſāno figliuoli panno ſe eſca
habino abōdantemēte. ma ſe nō ſi da lor
nulla tre uolte al mēco partoriſcono cioe di
ſtate Lacarne de pipioni amāgiare ſono
molto buōe & dilecteuoli & uolētieri ſicō
pano: Ancho illoro ſterco e optimo atutte
eplāte & ſemi & puoſſi ſpargere ogni tē

po dellāno qnte uolte una coſa ſiſemina i
qſlo ſeme ſiſpanda & poi qndo uogliono
& diuēti corbe et diuēticiq et dirēta opti
mamēte ſingraſſa labiſolcha del grano ſe
cōmano plo campo ſiſparga ugualmēte
& con qſlo grano allora ſeminato ſiriuol
ga & nota che tre paia dicolombi lāno ſi
no una corba dicolombia ſe lacolombaia
ha dētro enidi & quāto meglio ſi cibano
piu colombia ſāno imperoche piu fermi
ſtano che ſe cōuēne chaltroue uadio apa
ſcere. Ancora e unaltra utilita laqle giene
ralmēte ſidice che ſi poſſono p meſſagi cō
lecteſ ſoēto lalia o uero ſoēto lacoda lega
te aluoghi da lungi mādare ſe delluogo
alqle ſimandāo recati ſieno. anche racon
ta palladio laqle coſa nō ſo ſe uero che me
nono degliatri ſe dicono ſi paſcono cōti
nuo o uero ſe lirci dellaie ſi tocono colba
ſimo.

Delle tortole.

cap.lxxxxii.



Delle tortole luogo da conſtitui
re e grāde ſe moltitudine no
drirē neuorreno & quello ſi
come decolombi deſto e che
habbin uſcio & ſineſtra & acqua pura &
lepareti monde con copritura & inquel
le habbia molti pali ſitti ſopra iquali poſ.
ſano ſtare & habiano luogo acōcio doue
ſi paſcono et p cibo ſida loro panico aſciu
cto: acēto uenti tortole qſi un moggio &
cōtinuo ſi purghino illoro habitaculi dal
lo ſterco ſiche nō ſi offandāo elquale ſi ſer
ua et e buono alla agricultura. aigraſſarle
cōueneuole tēpo e un meſe et lemadri lo
ro molte ne partoriſcāo nelle quali molto
fructo e gliucellatori dilōbardia maxima
mente qgli dicremona tuta laſtate leſiere
et le tortole colle rete piglione et in una ca
ſſa piccōla luminōſa cioe cō buon lume
lerinchiugono et aquelle dāno cōtinuo ac
q pura et panico quādo becare neuoglio

NONO

no & così q̄si ifino al uerno ouero doppo
lauuino loferbono & così mille ciueccio
alcūa uolta neragunāo leqli oltre amifura
fingraffono & così grasse optiamēte uedō
Cōe fingraffon etordi & lepnicī. lxxxiii



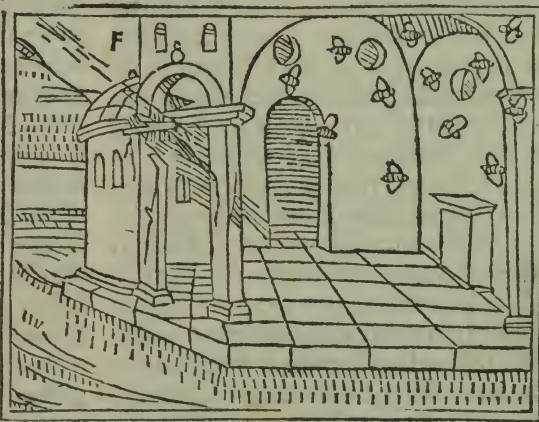
Hi uole e p̄decti uccieglī oue
ro altre equali q̄do sono grastī
molti caramēte fūedono facia
dauere loco chiūso oditegli o
direte grādecopto grāde secōdo lemoluū
die deli ucieglī che rinchiodere uorrai i q̄
sto tecto lacq̄ p̄ cōdocto uēir uole & q̄lla
p̄ canali stretti farla uentre apoco apoco
laq̄le ageuolmēte secare si possā ipoche se

lata o diffusa fūsse lacq̄ sinquie
rebe & berebesi piu inutilmēte &
q̄llo che auāza loro abere p̄ cōdo
cto fenescā acioche nelloto nō si
affatichio. Luscio dee hauere pi
colo & stretto p̄ loq̄le il guardiāo
appēa ētrar possā & finestre rade
p̄ leqli nō sīāo ueduti di fuori &
che non possino uedere arbori o
altri ucieglī iperoche p̄ lo deside
rio di magrerebono & tāto di lu
me hauere si cōuiene q̄to basti lo
ro apotere ueder lume doue stan
no & doue si pascono & doue fa

beuerano: appresso delluscia & delle fine
stre sia p̄ueduto che topo o altri aīali non
ui possino entrare & dētro si fichino mol
te stāghe oue siriposino & ācora pertiche
inchinate dal solāto alle pareti alleqli mol
te p̄tiche si cōgiugnino al trauerso & liter
uali siano al mō de cancegli: alcibo de tor
di si ponghino minestre facte cōfichi &
di farro mischiato & grāella leqli usati sō
sti prendere & di quelle diche piu deside
rosi sono: di uenti innāzi chetorre uoglia
itordi largamēte glidia il cibo & di farro
soctile gli comici anutricare & q̄do bifo
gno e che di questo si prendano daltorda

io si tragano & q̄gli che sono sufficienti
nel minuscholo del tordario col maggiore
congiunto & conuscio & lume piu resplē
dente quiui quando q̄llo numero harae
schiuso quelli che uole tuti uida & c̄sto
inischiuso oculto acioche se glialtri gliue
gono non spauentino chaltro tēpo diuen
der muoiono. Lutilita & la dilectatione
in questi e che lutilita imperoche iuili & di
picol pregio rinchiodono & ingrassati ca
ramente si uendono & al mangiare de si
gnori satissanno & al desiderio dise & di
chi uorra quando fara dinecessita.

Delle api che fanno il mele. ca. lxxxiiii.



Elle api adouere tractar dīro
pria delle loro stanze ouero se
die deleqli dice palladio ch al
logare si debono i alcūa parte
dellorto segreta & aperta & calda & da
uēti remota ipoche e p̄asti portare ala casa
Si cōe dice Virgilio nō dilūgi dale domi
nicali case acioche da ladroni & dallo ad
uēimēto de glihuoi delle pecore si sōmuo
uio & i loco doue sia habōdanza disiori
liqli iherbe & ifructi & i arbori si pcuri co
la idustria & diligētia & sīco gliarbori da
la pte disēptētrioe di sposti: & fiume o ri
uo o fōte uīsia p̄ssimano che formi bassi

LIBRO

Lucumí passado Varro iuerita dice che p̄so alla uilla del signor nō si deno pore. Impoche le boci o suono o fuga si stima p̄ximo. porre si debono in aere temperato che distate nō uisia caldo & diuerno freddo & che raguardi uerso leuante diuerno cioe i q̄lla pte nella q̄te il uerno il sole si leua & habia p̄so ad se luoghi doue il pasto sia & lacqua sia pura. Virgilio iuerita eguigne che inanzi a loro habituri frōdenti arbori essere debono & acho dicie che nella q̄ che quiui stara si debono essere salci icul rami s̄io atrauerfati & sassi grādi & ponti spessi doue possino stare & lalie dal sole delle state ascōdere. Anco dicie palladio che pogitre piedi alti si sometano & glialuearii s̄io piallati acioche lucierto le o altri āimali salire nō uipossino & sopra q̄sti poggi glialuearii falluoghino imodo che lacq̄ p̄uere nō ui possa dispatio non molto spartiti: ancho sicome dicie uirgilio le pecore debono essere rimate dalluogho dellapi echaureti impoche sopra ifiori figittino & achora leuacche accioche larugia da nō traghino tiscano & atterrino lherbe. Anco figuardino dapistrelli & daluciertole & darōdoni & datuti uetegli nociui che q̄ste apostāo & rimosse da ogni graue odore difangho & diqualūque altra cosa.

Degli aluearii come essere debbono. cap. lxxxv.

Lalueri migliori son sicōe palladio dicie di cortecie formati maxiamēte desuueri impoche trasmuta la forza del freddo & del calore. possonsi anchora fare diserule & se q̄sto non uel fare disalcio & delle sue uimini si fabrichio. Ouero dilegno cauato dar bore o uero ditauole composte. Isit il cioe diterra pessimi sono iperoche di uerno gielano & distate scaldano & li entramenti s̄io stretti sic̄he nō si perda glexa

mi perlangiuria del freddo & del calore dauenti freddi: Alta la pariete difenda & tuetti loro introiti uerso il sole s̄io dirizati il uerno: & i una cortecia dua otre esser de bono & s̄io piccioli agrādeza degli api & che dallētramēto de nociui animali si riparino p̄ la strettizza et se le ape uoranno contrariare che altro uscimēto usino imperoche se gliētramēte nō sono stretti sicome dicie Varo et uirgilio il freddo imeli costri gne cioe cōgiella il uerno. Ancora il caldo quegli liquefacti rimete et luna cagione et l'altra liapi temono: ma p̄ grande parte gli huomini del nostro tēpo uno solo mezzolāo o uero grāde foro usano nel mezzo dell'alueario: anco debono glialuearii esser grādi p̄lo grande esame & picolo p̄lo picolo aduegna che nel picolo spessamente lexame gitāo ipoche dua exami nel picolo esser n̄ possino: alta o uero lūga sia dū pte de & mezzo o uero didue. & lata s̄ome si due opoco piu ouero meno un huō expertissimo mastermo che migliori sono li aluearii quadri ditauole facti che iritōdi & migliori che giaciano un poco ichinati innanzi che diriti de quali possano litagli luno sopra laltro allogarsi & a questi aluearii fondo sia da ciascuno capo in cotal modo disposto che quindi possa agievolmente rimuouere quando bisogno sara che del mele si tolga & il fondo inanzi debba hauere dua fori piccioli & quello didietro uno nela parte bassa per li quali da ogni parte entrino & escano. disse ancora che hanno trouato che meglio lauorano quando l'alueario dentro e ischuro et quello e che ifiori debbono essere piccoli & le fexure dell'alueario optimamente suggellate. laqualcosa molto fa alla loro industria. Vegiamo iuerita che isforami grādi apresto del uerno diciera riturāo solo un foro lasciato ala forma loro.

NONO

Dal scimento dellapi. cap. lxxxvi.

Lapi pte nascono dellapi & pte del corpo dun bue putrefatto sicome dicie Varo ma il modo tacie Virgilio dicie il maestro accadio di qsta cosa essere stato il primo trouatore & trouo il modo elegiesi in logho stretto dipareti chiuso & con istreti embrici diteto copiti abieti qtro torte fine stre. Tū uilulus bima qriē huic giemie nares. & spiritus oris multū fluctatū obstruit plagisq; pempto tūsa nisciera solūit p ite gran pellē sic positum in loco clausorelinquunt et pezuoli dirame socto lecoste metono. Tūmo & chassie recietū & qsto sitoglie qdo zephro trae cioe un uento daponēte ināzi che prati comincino di uerdificare & ināzi che larōdine uenga el nido apichi allora lhumore del uitulo scaldato comicia auscire fuori & liapi crea leqli prima senza piedi & icontanēte alle stridenti pēne si mischiāo & nellaria sileuano.

Come & qdo si comperino & portino al luogo. cap. lxxxvii.

Lapi optime sono lepicole uarie & ritonde sicome dicie uarro acōprarle ilcompetore uedere lecōuiene selle sane sono o selle siano iferme i segni della sanita sono se le sono frequēte nello sciamē & se le sono nēte: & se lopa che le fanno eēqibile eleno. I segni delle men ualenti sie seleso no pilose & bructe cioe poluerosē. daproueder e anche che piene sicompino glialueari: laqlcosa & raghuar demeto o uero il mormorio seglie grāde & la spesseza de comeanti cioe atorno andati & delle ritoranti dello sciamē dimostrano: Se datramutare sono ad altro luogo qsto fare diligentemente siconuiene: & itēpi che qsto meglio far si possa e daraguardare: & iluoci doue si raportāo se sono sufficiēti

e daprouedere il tempo & piu tosto lapi ma uera che nel uerno impo che qlle ch di state si trasportano malageuolmēte saueza no astare: & impo speffeuolte fuggono se dibuonoluocho letrasportū: et doue sufficienti pasti non sieno fugitiue si sano et di uicina regiōe piu tosto che dal luga da trasportare sono accioche non si spauētino della nouita dellaria. ma selle sono darechā dalla lunghi incollo dinocte si portino ne allogare ne apporre glialueari douiamo se nō nel uespro stante: raguardiamo quindi che dopotre di che tutte fuori non esca lexame: cō questo segno la fuga prendere pēsano: & nō si crede che fuggano se sterco di primo giēsto uitello si pōga abuchi deuasi: si come Palladio dicie. del mese daprile come dice Palladio ne luochi cōueniētilapi cierchereno o se sono dapsso odilgi. Sinepida liquida o uero altro simigliate tingiente in piccolo uasello porteno & obseruereno le fōti & lacque p ximane & allora dellapi uegnenti o uero beuenti cō quello si tingāo cō uno fuscielo intinto & poi aspettereno se tosto ritorna qlla chauemo tita allora stimiamo chella sia dapsso: ma sella tarda pspatio piu lōgo laql stimiamo plospatio dl tēpo aqlle che sono dapresso ageuolmēte uerremo. Ad qlle che sono dilgi in qsto modo puerai: duna cāna i suoi iternodi cioe buccioli torreno che dallūa pte habbiun nodo & quiui uno poco di mele metterai & appresso dellacq della fōre anchora: accioche quando a questo lapi puerāno & entrate farāno in qsta cāna il foro della cāna coldito profso cura & una sola nelascierai uscire lacui fuga pseguita & qlla pfectamēte la parte ti mostra del suo hospitio. Et quādo quella uedere piu non potrai māderai fuori laltre & sequitala & cosī tutte lasciate ti mostreranno dandare al luochi dello exame

LIBRO

Altri apresso dell'acqua un piccolo uasello dime
le pōgono acioche q̄do lapi harāno beuto
al comūe pasto andati laltre menerāno lo
spessieggiare deqli conosciuto laparte delle
uolanti timostrerrāno & cosi ifino allexa
me potrai seguire.

Gome sitenghino & procurino la
pi. cap. lxxxviii.

Lguardiano dellapi pcuri che
apresso alloro lugo sia abundā
za difiori aqli o i herbe o i fru
cti o in alberi landustria pcuri
& q̄ste herbe quī nutritica cioe timo santo
regia serpillio uiuuole' p̄sa lacinto che si di
cie irighiagiuolo narciso grego & tutte
herbe disoaue odore & di odoriferi fiori
Et ifructi siano ramerino elere arbori mā
dorli peschi peri mele & tuti arbori pomi
feri sanza amarore. & saluatiche q̄rcie ghi
andifere rouori boſti terebinto letisco cie
derni tigli illicie minore Etassi & tini sirī
muouino. Isopradecti dolcie mele fanno:
glialtri arbori fanno mele rustico sicome
palladio dicie. Et q̄lle maximamēte sono
daſeminare se pasto naturale non e come
dicie Varo iqli gliapi maximamēte segui
tāo: sicomeroſe serpillio apiaſtro papaue
ro lēte faua pesello basilico ciēdragola che
utilissime sono. Et iconiciono e fiori del
legnoctio uerna le cioe marzo & pmāc iſi
no allaltro equinoctio cioe settembre. ma
alla fanita degliapi aconcissimo e & adol
cie il mele fare iltimo & hauere acq̄ liq̄da
onde beano & hauerla proximana laq̄le
nō discora & che nō sia profonda oltre a
due o tre dita oue simetano testi & pietru
ze sopra iqli posarsi & beſi possano nella
q̄le e dhauere diligēte sollicitudie che lac
qua sia pura & neta che molto fa adhaue
re buō mele & che non ogni tēpeſta digā
gnuola o diuēto opione o fredo chī quelle
dal pasto alla lungi ādare iforzi adapare

chiare illor cibo sicche non siano cōſtrecte
solamente dimele uiuere ouero dimagra
te abbandonare glialuearii. Et impero di
fichi grossi i q̄ntita didieci pōdi cioe die
ci libre & quochono i acq̄ libre sei iquali
cocti iniscodelle p̄ſto pōghono. Altri ac
q̄ mulla ne uaselli che siano pximani laq̄l
mulla sitoglie parti noue dacqua & parti
dieci dimele & quociesi un poco nela q̄
le agiungono lana pura per laq̄le ſuciono
atēpo di primavera acioche ditropo bere
nō sempiano o uero chagiano nell'acq̄ &
q̄ſti uaselli pongono nell'aluearii. altri uue
passe & fichi pestāo & agiungonui ſapa
& diq̄ſto iniscodelle danno loro alleqli il
uerno aq̄ſto pasto ādar possō. Nel tēpo
della primavera q̄ſitre uolte il mese & di
state similmēte il melario raguardare de af
fumicādo le lieuemente & da ogni sterco
purgare l'aluearii & tucti euermicauarne
acio ācora raguardiche molū re nō uhab
bia iperoche iutile sono pli apostamēte &
guere che li ſāno poche due sono legene
ratiō deduchi sicōe Menecrate et uirgilio
scriue: nero & uario che milioſ serbare e
il nero nel mellario ucidere impoche del
laltro re traditore & & corompe laluo et pe
ro fugie & cō moltitudine & po ucidādo
lo cieſſa la ſua bataglia dellapi si come uir
gilio dice del mese di magio sicome scri
ue Palladio si comiciono a crescere liexa
mi & nelle extreme pti de fiori e maggiori
si creono. Et lapicole lequale re altri stima
no: Ma egreci cieſtroſchiamāo & coman
dono che si annieghio: ipoche il riposo cō
muouono del cheto ſciame: & ācora ipa
piliōi cioe farfallōi aboundano iqli anco an
negare dobbiamo. Anco apresso del comi
ciamēto dinouēbre dallo sterco nettar si
uogliono iperoche tutto il uerno i quegli
mouere o uero aprire non possiamo: ma
questo indi chiaro & caldo e da fare chon

NONO

pene duciegli grandi leqli ano rigore oue
ro cō alto simile tute lenteriora si spazio
laqle lamano nō potrebe agiugnere & al
lora tute fessure che sono ditorno diloto
& di buouia mischiato dalla pie di fori tu
rereno & cō ginestre & cō altre copriture
assimilitudine duno portico coprireno a
cioche dal freddo & dalle tēpeste si possā
disfēdere: Ilbuono guardiāo dee del mese
di septebre glialuearii uechii conoscere
& ipieni & igraui eqlinellastate nō cōpo-
sero liexamū uēdere ouero liapi uccidere
& fare il mele & laciera in q̄l modo che i
nanzi nel suo loco diremo: āco de il guar-
diāo si come gli experti affermano dista
te tenere glialuearii con sottili fragmenti
ditauole un poco eleuati siche lapi e uscir
& entrare possāno: ma non le luciortole &
diuerno con buouina optiamente turare
dache quādo molte ipoueriscono del me-
le ilqle si conosce aluedere sedisecto si ra-
guardi o al peso ouero meglio faciendo
un foro sopra la parte mezana & per que-
sto un mōdo uerghetto dentro messo dia
loro del mele ouero pollo arrostito ouero
altre carne. Anche dicono che se laluo e
grasso lascisci iluerno sopra le sue sedie &
se e magro ripongasi in casa i loco obscu-
ro ordinato siche itopi nō lo offendano.

Delle cose che nucono allapi di loro
cura. cap. lxxxxix.



Aprouedercoe dicie chellēfer
me dalle pōderose & nō siano
offese iperoche p q̄sto simeno
ua ilfructo & ipo ledeboli mor-
to illoro re si sottomectono a unaltro re le
qli spesso cōtro ase cōbattono & q̄ste iba-
gnar si uogliū collaq̄ mulsa ilq̄l factō nō
uguale si rīpangono dallabataglia ma i
bratan si leccādosī. Et magiormēte se dal
la mulsa sono spruzate leqli plodoi piu de
siderosamēte sappigliūno & scepidisco-

no beuēti & cōfi dellalueario mēo spesso
si partono. ouero soffiede alcūa pie susu-
micādo le & ponēdo lor presso alcūa cosa
olorosa deherbe maximamente apiastro
optio & da puerdere optimamēte che p-
caldo nō periscono: se quādo p subita aq̄
impasto sono oppresse o di freddo subī-
to che rade uolto aduēne che sīā ingāna-
te & da gocciolate offese giaciono abbattu-
te & allora e da ragunarle in alcuno uaso
& ripolle i coperto luochō & caldo & buo-
na cīenere tiepida & piu calda che tiepi-
da gittarla sopra loro: dic̄trollādo pianamē-
te il uaso siche q̄lle con mano non tochi &
porle al sole doue riuuāno apresso delo-
ro aluearii siche alle loro case ritornio ma
se sono isferme che di questo si conosce si
cōe dicie uirgilio che cōtinue e alenferme
altro color paurosa magrezza molto lessor
mai corpi delle morti fori sene traghino.
Altre copiedi apicate alluscī pēdonō oue-
ro dētro nele loro case tute combattono:
& isconoscienti p fame son & dicōtracto
freddo pigre. Allora sono sode piu graue
& susurrāo si cōe nelle selue immormora
austro & si cōe in mane strida p le pcorēti
onde & si cōe nelle chiuse fornaci il rabio
so fuochō suapora. Allhora uisaccienda
galbano odorifero & in cannelli di can-
na e meli darailoro & fara pro se dīgala
trita il sapore admischera i ouero secche
rose ouero minuxoli di carne arrostita o
uero uua passa ouero cietroppio timo o
ciantaurea ouero radici dherbe che dāso
resi chiama amello poni in odosifero uio
& nectri alluscir dellapi: q̄sta herba sico-
nosce che nascie ne prati & fa lostipite si
cōe siluanti & le sue foglie molto fattoria-
no & il suo fiore e di colore si cōe doro &
i bocha e aspro sapore: scacciano i ancor si
chome dice Palladio le luciortole & rane
& tutti altri animali a liapi nimicheuo-

LIBRO

li & liucegli ancora con crepaci spauetia
mo. Del mese di marzo maximamente si
suole infermita inducere imperoche dop
po e digiuni tidmali & ulmi amari fiori
che prima nascono desiderosamente ap
petendo dissolutione di corpo luccidono
se non le soccorri cō ueloci remedi: & da
rai loro granelia dimela grane con aultro
uino contrite & in uaseli rettrigierati si pō
ghino che se paurose parranno ouer con
tracte di corpo & di silentio: & i corpi del
le morte spesso portare a canali di canna
facti mele con poluere di galla o rose se
che cotto, dourai infondere. Et questo in
nanzi a ogni cosa bisogna che le putride
porti defiatu ouero leuoticiari le quali per
alcun caso loexame apocheza ridotto nō
potrae empiere ricideralo con taglieti fer
ramenti sottilmēte acioche l'altra pte mof
sa defiar non costringa liapi le cassette cō
mofse abandonale: ma se per abbondanza
defiori del melle solamente ma di figlia
re niente pensano & uedrai moltitudine
del melle interposti tre di con chiuso foro
non nele lasciarai uscire & cosi agenerare
si studieranno. Hora appresso aklēd apri
le dacurare sono gli aluci siche tutti ipurga
menti si tolghino & le brutture che il tem
po cōtrasse de uermi uermicieli & tignuo
le & ragnoli per liquali si corrompe luso
defaut & de papilioni che delo sterco suo
uermini fanno. El modo da uccidere epa
pilioni e questo come dice Palladio: Vn
uasello alto & stretto nel uespro dētro fra
allaluearii aloghereno & nel suo fōdo un
lume porreno accieso & quiui epapilioni
cioe farfalloni si raguneranno & intorno
allume uoleranno & languistia del fuoco
del uasello prossimano morire gli costringe.
Allora il summo dello sterco seccho
del bue si aglunga ilquale optimo e alla
salute degliapi laquale purgatione frequē

temente infino al tempo dell'autunno si
facta. Et fate queste cose il casto custode fa
cia & sobrio cioe dalluxuria rimosso &
da mangiare & da bere & da cibi agri &
dodore fiatoso & da tutti salsamēti rimof
so.

De costumi & modi & indu
stria & uita delli api. cap. c.

Lapi sono di solitaria natura co
me laguglie mae cō lihoiipo
che i q̄te e cōpagnie dopere &
dedificii & in questi ragioni
& arti fori si pascono dentro lopera fan
no. Niuna di queste sta in luoco bruto o
che di puzo sia infetto. Et se alcuna uolta
nellaria disperse sono concie mboli & so
ni si riducono in un loco: illore re seguito
no douunche ua & quando salla sia il sol
lieuano & se non puo uolare glientrano
sotto & portolo & cosi seruare iluoglio
no & non sono senza operare & odiano
le pigre & cosi impero faciendolo scacio
no da esse ifuchi iquali non la iutono. Il
melle consumano iquali uociferanti ipiu
perseguitano & ipochi: fori che luscio del
la uelo turono & tuti donde uento trarre
possa tute si come in exercito uiuono & co
si indiuerse hore dormono & lopera fan
no parimente & si come in colonne ilmet
tono & di questo duchi fanno. Alcuni a
uocie come un sequito di trombe & allo
ra quello fanno. Quando intrase segni
di pacie ouero di bataglia habiano: dime
la grane o disparago cibo solo prendono
dellolea arbose melle: Ma non bono due
ministeri si fa dela faua apiastro & zuca &
brastica ciera & cibo: quello medesimo de
peri & demeli saluatichi del papauero cie
ra & melle della nocie greca triplice mini
sterio fare si dice & della sano cibo et mele
et ciera cosi degli altri fiori prendon come
gli altri acia ciascuna cosa prēdeno altra apiu.
Ancora dall'altra cosa fanno liquido me

le si come del fiore del sifere & daltra fano il cōtrario cioe del ramerio chel fano spes- so: cōsi daltra fano il mele insoaue si come del fico del ciedro buono del timo lo fano optimo si come dicie uarro. Altrimenti uir- gilio dice che esse aule cioe le magioni & regni dalla ciera figurano. spesso erra- no duri ciotti pcutono lalie & conuene- lanima socto el peso dare tato el amor de fiori et gloria digienerare il mele che ad- uegna che sieno di brieue uita iperoche ol- tre a sette ani nō uiuono aduegna che lalo- ro generatione permanga immortale.

Quando & come escano gli exami & come si fa innāzi alloro uscimēto. cap. ci.



Exame uscire suole si cōe uar- ro dice quādo lapi nate. p spe- reuole sono molte & la progie- nia icolonia mādare uogliono si come i adrieto esabini feciono p la mol- titudine degliuoli che due segnali soglio- no andar dināzi che ne supiori maxima- mente ne di uespertini: molte innāzi alfo- ro si come uue: altre da altre pēdono ago- mitolate: laltro che q̄do g̃ia uolare debu- no ouero cominciarono suonono forte- mente come i popoli ecaualier fanno q̄do scastrī muouono. se q̄li quādo pria uscira- no nel cōspecto uolono. laltre che ancora nō sono uscite aspetāsi infino che si ragu- nino tutte. Ma uirgilio scriue che alchuna uolta escano fuori ad battaglia impoche spesso essēdouī due re nascie tralloro grā- de discordia & le loro seguaci che si cono- scie che allora in aria un suono grāde amo- do di trōbe sode: quando paurose irase si cōgiungono & delle pēne rispēdono & li spiculi aguzono & ebecchi accōctano le q̄- li intorno, altre si mischiano & ispeffansi & con grande grida chiamāo il nimico al- lora si disrōpono cō cori & mischiate sa- gomitolano & fassi un grā suono & lese-

raboccheuoli cagiono spezate amodo di- dragnuola & come giāde quando si scu- tono. Et ire nel mezo dele schiere con in- gente animo intra loro combattono con rispēdiente alie & dalla battaglia non par- ton mētre che la fughā quello o quello da- re idossi costringe: questi mouimēti danī- mi & questi tanti cōbatimenti cō gittamē- to di poca poluere si quēta. Ma quando amēdue e guidatori & amēdua laschiere riuocherai. la peggiore accioche più nō of- fenda darai la morte: el migliore ripōi nel- laula imperoche due sono gienerationi: el migliore e di colore dorolaltro e spauē- teuone anche escano alcuna uolta per ua- na dilectatiōe. Si come il decto di uirgilio scriue laqualcosa si conosciē quādo per la- ria scherzano la q̄lcosa agie uolmēte uietar- puote. Imperoche a re dei torre lalie accio- che in alto uolare non possano. Palladio scriue che la fuga che de uenire ouer uscī- mento dello esame siconosciē imperochi- perdue di o per tre dināzi agramente si fa un tumulto & un murmurio spesso & col- lorechie si conosciē.

Come si ricolgono & gli exami & rin- chiedono. cap. ci.



Vādo il guardiano dellapi ue- de lexami esser uscito & nella- ria pmanere icontanente si cō- uiene poluere intra loro gitta- re & cō bacini o ferramēti suō fare forte- mēte siche spauētare alla lūga nō uadāo. ma se in alcun luogo sappiccono pximāo & q̄do uedra doue porre si uorāno herbe & ramī darbori nequali si dilectono a una pertica benelegati quiui appōga siche so- pressisapicchino & q̄do tutti quiui sarano cōue nuti q̄lle in terra dipōga & laluco so- pra q̄lle alluochi nel q̄le enterrāo nel ppi- o luochō doue star doura nel uespro de al- logare ouero un piccolo alueo dodorisse

LIBRO

ro uino imbagnato il q̃le alueruolo si chia-
ma con p̃tica p̃oga & in q̃l luogo doue sa-
piccono oueramēte se iteramēte sapicoro-
no nel q̃le p se ouero p fummo uenterrā-
no & quādo tutte uisarāno entrate si dispō-
ghano socto uno schāno spatiofo forato
il nuouo alueo optinamēte purgato & do-
dorifero uino imbagnato & di finochio
o dognaltreerbe odorifere stropiciato so-
pra q̃llo sapōga rimosso il supior fōdo da
lo aluco. Siche nel nuouo p se o p bēficio
del fummo nella casa entrino & al q̃le nel
uespro nel suo luocho si pōgano che si gia
in alchunī ramī sapiccherāno tagli si cō ta-
gliate ferro & suauemēte si dispōga & so-
pra lui falluochi nuouo alueario si come e
decto oueramēte sopra q̃lle dispōga uno
alueuolo & facciasī come lo dissi quando
in herbe o uero ramī ānodati alla p̃tica sa-
piccano che sello exame intero dacoglie-
re non puo in due o in piu racogliere
lapuote & ciaschuna parte socto lalueo al-
logare che se aduenissi che haueffi il re cō
una parte tutte laltre parte allui uerrāno p
se medesime & se gia in alcuna arbore p-
forata intretāno alluocho donde entrāo
& escano si pōga uno alueo piccholo & p
alcuno grā foro socto allapi facto nuoua-
mente si metta il fūmo accioche nellalue-
uolo fugāo disopra allogato ouero in ra-
mucielī quiui posti se lalueuolo hauei nō
si potessi & cosi intra piu uolte si poranno
tutte hauere. o uero quella arbore se socti
le e cholla segha firicida & disopra & diso-
cto cō uestimēte nette copia fitolga & nel
nuouo alueo si mette ouero per se i nuoua
fedia falluochi ouero della detta arbore si
caccino al tucto & quando poste si sarāno
in alcuno ramo sappiccono ouero appica-
re si uogliono facciasī cōe dete dī loro cioe
di quelle che dī loro proprio uolere si par-
tono. Ma selle sappiccherāno i herba o in

fructicie o in altro luocho sopra el q̃le nuo-
uo alueo porre si possa non e altro dafare
se nō che in que lo si ricieua & sopra pog-
gi nel uespro fallughino. Ma selle sappic-
cono in alcūo luogo alto & scōcio delqua-
le pedetti modi hauēre nō si possono sco-
tansi cū lungiissime p̃tiche ficche in terra
cagiono: ouero si pōgono icō ueneuole lo-
go. Il guardiāo quādo cotali pcura si cōe
Palladio seruiue dee essere puro da ogni i-
mūditia & fiatore dalcūa cosa agra o da al-
tro male sapore libero anco dee essere atē-
to dauere glialuearii apparecchiati nuoui
neq̃li si ricieuanoliexamī rozi & giouani
Imperochle nouelle api datumiuagant
se le nō si guardano fuggono & q̃lle che
escano dellādamēto, suo dimorono uno o
due di leq̃li nenuoui aluei daricieuere sō-
no in mātamente obseruera il guardiāo cō
tinuo infino innottauā onona hora maxi-
mamēte del mese dī giugno & quādo ise-
gni della fuga che diuēire haura conosciu-
ti impoche dopo le dette hore nō ageuol-
mente fugire ouero partire usano. adue-
gna che alchūe incōtanēte pcedere & par-
tire nō dubitiā anco quādo abataglia uscī-
rāno & se in ramo o i altro luogo sapiche-
rāno o con altra cosa costretti raguardi: &
se amodo dunō uero pēderāno cogno-
sca uero un re essere atutte ouero che ricō-
ciliate tutte hauere cōcordia. Ma se due o
uero tre poppe appicadosi il popolo segui-
ta & discordeuoli essere & tati re essere q̃-
te pope dimostrano doue agomitolate so-
no lapi & piu speffe uedra unta lamāo dī
mele ouero dī filo ouero dāpio de regi cī-
erchi che sono un poco maggiori & piu
lunghe che laltre api & piu dirēte gambe
& non sono di piu grandi penne piu be-
gli & necci leni senza pelo se non che nel
la fronte sonno piu pienti & quasi un ca-
pello nel uentre portano il quale apugne-

NONO

le non usano. Sono altri fuschí & trufuti
quali si conuengono sepegniere & ipiu
begli serbare iquali se spesso uacono co-
gli exai suoi si serbono tolte lor lalie. Que-
sto dimorante niuna si parte: se nistio exa-
me nascie di due & di piu uasi possiamo
in uno ridurre: ma chon dolcile licore la
pi imbagniate & rinchiuse terreno posto
ui su il cibo del mele. Ma alchuni spiracu-
li lasciamo nella cicla che se uorrai lalua-
rio il quale per alchuna pistolenza multi-
tudine sciemata fusse da crescimeto dipo-
polo uorali riparare considerai nellial-
tri abundant laciera defaui & lestremita
che hano ipolli & doue segno del re che
dee nasciere trouerai colla schiatta suo &
ucciderallo & porralo nellalueario. Et in
uerita di questo re che dee nasciere e se-
gno infra tutti ifori che hano polli un ma-
giore & piu lungo si come ubero appare:
Ma allora datrasportare sono quando co-
si icoperchi anasciere maturi icapi si scher-
zan dufare: ma se non maturi li trasporte-
rai morranno: ma se lexame subito si lie-
uera con strepito di carne si spauenti o co-
testicciuoli allalueari ritornera ouero nel-
la proxima fronde pendera & quindi in-
uouo uaso conerbe usato & dimele inba-
gnato con mano satraga o uero con una
cazuola & quando in quel luoco fara ri-
posato nel uespro infra gli altri falluoghi.

Quando & come si puo torre il mele
agli api. cap. ciii.



El mese di giugno secondo ch
dice Palladio gli aluearii si ca-
sterranno iquali maturi saran-
no arendita dimele: & di mol-
ti segni ne fareno amaestrati. Prima-
mente quando pieni sono delli api & sot-
tile mormorio audire imperoche le uote

sedie defaui si come concaut edificile uo-
ci lequali riceueranno in maggiore sileua
no p laqualcosa quando il mormorio gra-
de fode & roco conociano non esser suf-
ficienti a mietere lagraticola defiali. An-
che quando efuchi che sono api maggiori
con grande intentione perturbano matu-
ri melli significano. Anche secondo uar-
rone segno delli eximelli faui e se dentro
fanno gomitolo anche se ebuchi defiali
sono turati quasi duno membrano allo-
ra sono pieni di mele. Casterranno si gli-
aluearii nellora del mattutino quando im-
pigriscon gliapi ne da colori si co muoro-
no & facciasi fummo di galbano & disce-
cha bouina laquale nel polmentario & co-
sechi carboni si couiene distare il qual ua-
so cosi segnato sia che nella stretta bocca
il fummo possa uscire & cosi dando loco
liapi si ricideranno imeli: di pasto dello
exame in questo tempo parte quinta defia-
li si lascia. Ma li putridi & uitati siali delli
aluearii si tholghono. Anche del mese do-
ctobre gli alueari si casterranno per lo mo-
do detto iquali si conuengono uedere &
se labbondanza ue torne & se mezolani
sono sonno meza parte per la pouerta
del uerno lasciare: ma se per meta si uede
nelle ciellule niente senetragha. Ma uar-
ro scriue chella parte terza defiori solame-
te si tholga & laltro si lasci per lo uerno ad-
uegna che pieni siano li alueari del mele.
Ma se tu temerai essere aspro uerno nien-
te al postuto sene tholgha. Si come uirgi-
lio scriue ma glihuomini del nostro tepo
molto i questo experti affermano chel me-
le si de loro torre solamente una uolta la-
no & qsto nella fine dagosto infino a me-
zo il mese di settembre. Ma la cicra corro-
cta allora & prima qualunque otta si ruo-
ua torre si dee. anch ch il mele si dee torre
poco & assai secodo il rispetto dlla poche



1 ii

LIBRO

a & della moltitudine del mele nel alu-
rio permanente et alla pochezza et grande-
za dello esame per suo nutrimento et che
oltre alla quarta parte non si tolgha il mo-
do del torre delli alucari e che si chiude cō
herbe il foro uno o uero piu se piu uena
liche gliapi uscire nō possano et disotto
con un panno molle o uero cō paglia fac-
cisi fumo accioche alla parte superiore del
laluco salgano & piegato al bore sitagli il
fiale cō sottile coltello inmolato spesso in-
acqua accioche laciera al coltello non sap-
picchi & che del rimanente fiale offensio-
ne nō sia. Ma se laluco del fiale giacia: i
ali sicominciano affare nella parte ultima
dellasse di sopra apiceati. & questi prima
del mele sempiano & poi nella parte di-
nanzi s'affaticano ouero che in quella parte
dimorano tute: & impero sicuramente il
fondo posteriore aprire si puote il qle dis-
posto cosi esser dee che agie uolmente sapra
ifiali melliti secretamente tratti si ripone il so-
do nel suo luogo. Ma qdo liapi. di questo
sauegono tute uano aluotato luogo riem-
piere. & qdo lanno riparato & tuto ricon-
piuto dalla parte dinanzi ritornano & quivi
dimorano del quale apertamente sapere si
puote che il luogo uoto riempiono.

Come si gouerna il mele & laciera. c. ciii.

L mele defiori senza liapi si fa
in questo modo ifiali inanzi che
si priuano si toglie uia se ual-
cuna parte corrotta o che polli
habbia nefiali impero che di male sapore
il mele corrompano & cōquassati o uero
dibatuti in una netta ciesta si pongono &
cosi si lasciano tanto che apoco apoco per
se nesca il mele. Et ancora stretto con al-
cun peso & quello che nesce mele crudo
bellissimo & poi si quoca il mele colla ciera
siccome si dira. Quando dibattuto & morto sia
no liapi si fa in questo modo del mese di sette

bra si tolgano gli alucari uecchi & graui li
qli nella passata state nō cōposono exami
& sopra il fumo & si ama di paglia laluco
un poco si tēga accioche liapi di sopra fugo-
no o uero che le loro alie si bruciano & poi
riualgi il coptoio dellaluco sopra terra &
cō una uerghetta di ferro taglia i bastoni che
sono nellaluco & ottimamente cō qlla me-
desima il mele & laciera & liapi si strigni &
poi riualgi laluco el coptoio rimuoui el de-
cto aluco sopra la stagaeta di maciello netti-
fima poni & colla uerghetta fa nel mascel-
lo di sciendere il mele & laciera il qle poi in u-
na forte taschetta poni la quale quando hau-
rai legato fortemente strigni per alcuno
modo di strignere o chon uite di mestri di
legname ouero intra due assi posta i due
staghete nel capo inferiore legate o uero in
una concha posta lasse & rompesi in sulla
stagheta ouero in tradue bastoni i qli. due
huomini tēgono & alterzola parte di sopra
della taschetta fortemente atorca & quello
che nesce mele crudo & se piu uolte si do-
pi la taschetta meglio si strignera & poi ql
che nella taschetta rimane si poga a fuoco len-
to i uno paiuolo & si fa bollire si scaldi et
se si tieni la mano nel uaso & laciera minuta-
mente aprirai tanto che il mele et non lacie-
ra sara interamente il qfecto et quando il me-
le cominciera per lo caldo alqto apugner
la mano ogni cosa itasca i ipoi et anchora
priemi siccome di sopra et non e danno se
nō si preme agramete si che del mele alcu-
na cosa rimaga alla ciera mischiato cōcio
sia cosa che assai meo uagli il mele che, la
ciera et qle che nuscira mel cocto si chia-
ma che si dee pore neuasi et qgli aperti te-
nere pochi di et nella sommita si dee pur-
gare infino ad itato che il nostro refrigerio
del calore di bollire si rimaga: il piu nobile
mele e quello che inanzi premuto et uscito
per se medesimo: ma laciera che dopo

DECIMO

il priemere del mele nella tasca rimane cō
lapi mischiata pōgasi in uno paiuolo nel
quale sia aqua tanta ouero piu quanta e la
ciera & q̄sta al fuoco si tenga tãto che sia in
teramēte liquefacta laq̄l sempre con alcūa
spatula ouero con alcuno bastone si com
muoue & nella dēcta tascha grossa si pon
ga & fortemente si stringa sicche in secchia
oueramēte catino che habbia alchuna co
sa dacqua cagia & stla tãto che sia optima
mēte cōgelata allora si lieui & da ogni for
ditie che sia intra laciera & lacqua si mon
di & serbisi. Serī piacerà anchora che piu
bella si faccia senza aqua unaltra uolta si li
quefaccia & i uno uasello dacqua bagna
to di qualunq̄ forma ti piacerà. Ancho
ra si ripōga qualūque cosa nella tascha ri
masse si gitti & q̄lla nellaq̄le calda si laui bñ
& al fūmo sipōga così lūgamēte durerà.

Dogni utilita dellapi.

cap.cy.

& che piu e che di & nocte honor fa allo
eterno Re. Ancho fanno mele ingrá quā
tita il quale molto e utile cosi a cibo come
a medicine isfinite. Alla utilita prouare ra
conta Varro che furono due cauallieri di
spagna frategli del campo salisco arrichi
ti aquali concio fussi cosa che dalor padre
lasciato fussi una piccola casetta & un cam
piciello non maggiore dun iugiero intor
no a tuēta la chasa aluearii feciero & orto
ebbero & tutto laltro spatio ditimo & di
citissoseme coperfero & apialtri questi nō
ma meno che periquali menassero dieci
uolte mille sextertii di melle riciuere ef
sere usati.

Explicit liber nonus.

Incomincia eldecimo libro di diuersi i
gegni da pigliare gli animali feri.



El lapi grādissima uti
lita se luogo sufficien
ti habino & sauiamē
te & sollicitamēte si p
curio :impoche dipoche imbrie
ue tempo molti exami si fāno se
pistolentia grande alloro di tem
po non nocie. iperoche per āno
una uolta odua il piu dele uolte
tre partoriscono & lexame meto
no & senza grande spesa & fati
ca si tengono aduegnache nō fia
daucere diloro aiuto negligentia
deli quali quando acriscimento
riceueranno le uechie di cinque
o di sei annilequali partorire si rimasero
perleta gran tempo imperoche molta cie
ra lanno uendere si possano & enuoui ser
bare. Fanno ancora grande quātita di cie
ra che maximamente e necessaria & a Re
& a prelati & a ogni altre persone chome
noto e atutti che assai gran prezo si uende



Li antichi philosophi lōtele
cto deqli si alto amaestrato e
che le cose utili alla humana
gieneratione conosciessero
intendendo qualunche so
cto il cielo alla utilita de gli huomini esse
re creac co nsoctile pensarono ingegno

l iiii

LIBRO

in che modo gli animali aerei terrestri & acquatici che per lo peccato del primo padre al huomo non obediscono pigliare poteffino & trouarono molte cautela le quale gli ho uiso & cō loro industrie successiuamēte infiniti ingegni agiunsono da piu nō saputi. Et ipso tutti quelli che sapere potetti itēdo ridurre in scripto per tractando in che modo si pigliano gli ucelli & secundariamente le bestie saluatiche & poi de pesci. Degli ucelli in che modo si pigliano con ucelli rapaci & dimesticati & con reti & con laci & con uischio & balastro & archi & in alcuni altri modi. Et delle bestie come si pigliano con bestie dimestiche con reti & con lacioli & chon fosse & tagliuole & altri modi. De pesci anco in che modo si debino inganare con reti cieche & amora & calcina.

Degli ucelli rapaci in genere .cap. i.



Sauī antichi antichi uedendo alcuni uciagli per aria uolanti gli altri uciagli prendere sauamente s'affaticano de gli ucelli rapaci le loro generationi dimesticare accioche quegli che per loro prendere non poteuono per loro aiuto si trouo & di q̄sti il primo trouatore che fu si dice ile dau co il q̄le per diuio itellecto cognobe la natura degli sparuiieri & de falcōi & q̄gli dimesticare & alla preda amacstrarli & de le loro infermitadi curarli dopo il q̄le molti altri furono che molti di quegli ucelli rapaci alla scientia agiunsono.

De lo sparuiere. .cap. ii.



Osparuiere e ucielo assai conosciuto & la sua natura e che uiua diruberia d'altri uciagli. & ipso sempre solo & nō mai acōpagnato uia iperoche la preda nō desidera dhauere cōpagnia & quāto po arrapire apresso a tera uola. Accioche dagli ucelli

che uol pigliare ueduto essere nō possa aquagli egli aposta peristinto dinatura & conosciuto & quādo il uegono o sentono garrono fuggono & loro quanto possono occultao. Questi sono di uelocissimo uolito & nela loro mossa cioe nel principio mai poi elēto: & ipso sencontanēte nō rapiscie della psecutiōe delluciello si rimāe. & sopra alcūo arbore spesso i tal māiera indegnato si pone che apena al signore uole tornare. Et trouon si gli sparuiieri nellalpi alcūi nidificare & migliore di tutti sono si cōe si dice di q̄lli che nascono nellalpe dibruca i schiauaonia bonfanco nascono nellalpi di Verona ne confini ditridenti & di q̄lli alcūi sono picoli i q̄li p comune nome si chiamano sparuiieri & alcuni grādi iquali si chiamano astori che sono inuerita di generatione di sparuiieri si come il cierbio el chauriuolo che sono dūa medesima generatione & canepicolo & grāde & questo medesimo in piu animali si po uedere & de li sparuiieri alcuni maggiori sono & queste sono femine che sono di grande uigore & alcuni che sono minori & chiamansi moschardi & sono maschi & di picola utilita.

Della bellezza & bonta degli sparuiieri. .cap. .iii.



Abelleza degli sparuiieri si conosce che siano grādi corti & auenti picolo capo & il peto & le spalle grosse & apie coscie o uero gambe & grosse & ipie grādi & distesi & il colore delle pene nero & labonta si conosce ipoeche q̄llo che tracto del nido e migliore & che q̄si dal signor mai non fugie & q̄sto si chiama nidacio ouero che dinido uscito diramo in ramo la madre seguiscie & quello optimo si dice el quale suole essere dēto optimo del secōdo merito e il quale poi del nido uolo fu

DECIMO

preso inanzi che lepenne iuerita mutassi ilgle sorò sichiama. Se alcuno dopo cota le pso fue dirado ufo cogluomini uiuer o uero di morar: ma segli stessì buono e i po che isiereza fu usato di piglar pda & qto piu àimoso e ueduto & piu ardito & di migliore costume tanto piu dagli expti migliore sigiudica.

Cõe fidimesticono & amaestrino & che uccieglì piglino. cap. iiii.



Vtrifconfi enidiaci eramighi di buone carni piu uolte i di apoco apoco & i hora che piu ami il suo signor puossi anchò ra dareloro uoua inisco della rotte & di batiute & in acq feruiente gittate & poi colle dita insieme strette & qllo medesimo si fa nesorì dal principio. Ma quãdo optima mète priuati & dimestichi facti sono una uolta solamente sono dapasciere p di dopo terza quãdo ladigiessioe haurãno compiuta & non prima laqualcosa per la gorga notata senauede daquelli che ne sono usati. & se ilcibo della gorga infino aldi sequente non disciendera altre tanto sanza cibo si lasci. Anco si puo dua uolte il di cibare sicuramète se trouerai ilcibo essere diciesso della gorga & quante volte questo uedrai potrai sicuramente pascierlo. Se tu nò uorai quello medesimo di o uero ilseguente ire aucciellare imperoche allora siconuie che sia affamato acioche cò maggior desiderio lasda adimadi & alsignore piu agievolmente ritorni. Dimesticasi se molto sitenga in mano & maximente p tēpissimo nellhora dellaurora & itra lamolitudine degli homini & arumof demulini & defabri & simili & amaestrassi cidiacie raminghi imposto modo: Cibinsi nellora dinona dibuon cibo & uel seguete di sitenga in luogo scuro molto i fino anõa. Allo

ra si tolga & portisi alluogo daucciellare & non si lasci prima alle gaze o uero apernici imperoche troppo sono forti & se qlle superchiare non potessi a debolirebbe il suo ardire. Ma lascisi alle quaglie atordi & merle similiante. Ma se tu uuogli de le gazze habbine una presa et trarrale molte pene et alcuno in uno fossato nascofo in anzi al cōspeto dello sparuiere si gitti et lo sparuiere si lasci pigliano iuerita lequaglie et lepernici et legaze et ghiandaie et molti altri uccieglì si come merle tordi passere et simili. Mudansi inuerita ciaicuno anno et pongonsi del mese di marzo ouero da prile in una gabbia grande spetialmente accio facta et posta al sole in luogo caldo si come appresso amuri impiaza meridiana oposita et mutasi ouero compiesi lamutagione nel principio dagosto et nepiu nelmezo et dalcuni nel fine et ialcuni nò si cōpie tutto. Et aqsto uale se bene sipascano di buoe carne o maxiamamète ducieglì acioche bene singrassino et allora optima mète simuda. Et alcuni dicono aqsto molto uale i le carni de pipistrelli et delle biscie et testugine et delle luci et toli et alcuni cōsi deratamète ilpelano acioche le pene nuoue rinascao piu tosto bēche acosi fare molti gia sene sono guasti.

Della loro idustria et come sinducono anon partirsi. cap. v.



Vardi il signore dello sparuiere che in alcun tempo non lo offenda: ma quando iouedra adirato et che non uole stare sopra lamano o uero insulla perticha soauemente il tocchi et rilieui lo quando pende et quanto epuo consideri e costumi et lauolũta sua et i ogni suo uolere llo seguiti et sempre lamatina ilcibi et i nulla il cōtradica. Imperoche lo sparuiere e molto dindegnante natura et po quando uera a

I iiii

LIBRO

uciellare: nō lo lasci se ñ uede che sia bēde
sideroso di pigliare la preda & maxima-
mēte agaze & aghiādaie & q̃llo troppo dal
lūgi nō lasci iperoche quādo e non puo a
giugnere lucciello spesso indegnato si fu-
gie & alcūa uolta sale inalbero & nō uuo-
le al signore tornare. Anche il signore nō
laffatichi oltre al mō: & nō sia tātō deside-
roso della moltitudine delle q̃glie ouero al-
tri uieglia hauere che q̃llo guasti o che adi-
rare lo faccia. Ma quādo q̃lle hara p̃se leq̃li
uede che losparuiere apetiscie uolentieri
sia contento & di quella locibi acioche sē-
ta chel suo pigliare glie giouato & chon
muouasi adamore duciellare.

Delle isfermita degli sparuiieri & loro cu-
ra. cap. vi.

Aduiene allosparuiier cheriscfal-
dasi oltre alla natura & alla cō-
plexiōe sua che alcūa uolta ha-
bia febre & allora fara altocare
caldo & stara tristo che alcūa uolta aduie-
ne p̃ li spiriti del sole & infiammati per trop-
pa fatica o p̃ altro accidēte & alcūa uolta p̃
alcuno putrefacto humore i alcuna parte
del suo corpo & allora se magro e pocho
& spesso sicibi di carne di polli & di pico-
li ucieli & dalle passare astenere meglio e i
peroeche molto sono di calda complexio-
ne & le dette carni glidia in cosa natural-
mente freda rauolte si come ingranella di
zuche & dicocomero trite o in mucillagi-
ne di silio & di simili cose liscidia & ponga
si in loco freddo & obscuro insu una perti-
ca di panno lino & rauolta insughi freddi
infusa. Et alcūa uolta i freda & il cibo smal-
tire non puo & allora simigliantemente e
tristo & al toccare e freddo & il colore de gli
ochi si muta apallore & adiscoloratione
& allora si tenghia il loco caldo & soauemē-
te in mao si porti & alcūa uolta un pocho
auolare si metta & diagli si carne ducieli

& maximamēte di passare & polli maschi
& pippioni cotti alquanto in cose calde: si
come in uino ouero in acqua nella quale
sia salua menta persa pulegio & similia
uolgansi in mele o in poluere di finocchio
o danici o di comino in tal modo che altu-
to nulla sidia se prima ogni cibo dela sua
gorga non discieso & se magro e piu spes-
so sicibi se magro piu tardo & meno sicibi.
Ma in ciascu caso temperatamente e
dacibare tātō che sia guarito che se i niūo
mō smaltiscie. Ma q̃do altuto ritiene dico-
no gli expti che predi un quore di rana e
legalo conū filo & metilo ipignendo con
una pēa nelagorga sua & poi trai il filo &
cosi il pasto gittera: ac̃he gli aduegon p̃-
dochi & allora ugni laptica o il pāno che-
ue su rauolta cōsugo dimorella o daffetio
& cosi si lasci al sole dalla matia fino a ter-
za: ac̃ora aduegon loro alcūa uolta uermi-
ni dagli sopra posto sugo di folie di pesco
ouero poluere di fatonico & fara liberato:
& alcūa uolta hāno mal di gotte negli arti-
culi dellalie o dela coscia q̃do i q̃lla ha ma-
le: ac̃ora apodagri la q̃l gli aduene p̃ discie
dimēto domori agociola agociola neno-
di depie & dle dita & allora si coronano cō la
cte dherba la q̃le lateruola e chiamata un-
guēdo iloro piedi di q̃lla & ugnendone
il pāno lino & quello auogliēdo insulla p̃-
tica sopra la quale si tenga losparuiere tan-
to che la podagra fara rota & allora si lie-
ui il pāno & ugasia la podagra tanto che sia
guarito. Degli astori. cap. vii.

Liaistori sono dela natura de
lispuieri si cōe decto e il cono-
scimēto della bellezza & della
bōta loro e si cōe il conoscimē-
to dellisparuiieri & nascono i alpi & i bos-
chi & dimesticosi & nutrisconsi et amae-
stransi si come glisparuiieri et piglion per
nici et cutornici et fagiani et aghironi et

DECIMO

molti simili ucieli anitre o che cornachie et quasi tutti uciegli aquagli famectono et a conigli et lepri picoli et grandi aduegna che quelli sanza aiuto de cani tenere non possono feriscono ancora icauriuoli picoli et quelli impediscono i tale mō che cani pigliare gli possono et mudono come gli sparuiieri et quelle medesime infermitadi uengono loro et i q̃llo medesimo mō sicurano: ma sono di piu forte natura et ipero nō dilegieri isfermono et muoiono et nō si richiede loro cotanta diligentia et non cosi agieuolmēte si ptono dagli loro seruali cioe daloro signori. De falcōi. viii.

L falcione e uciello conosciuto et uiue di rapto et solo ua alla sda si cōe ogni uolatile uciello rapace p lacagione nello sparuiere assegnata. Questo uciello e di mirabile uolato nel principio mezo et fine il quale su rotando sale et discende il rguardamēto affisando et doue uede lanitra ocha o gru si come faetta collalie chiuse al uciello con lūghie didietro alla guerra fisciēde et se quello non toca q̃llo psequita douun che fuge et spesseuolte quādo lūciello in fuga conuertito pigliar non puote sissi adira contro al decto uciello che poi quello con furore uolando dal suo signore molto si dilunga tanto che nō torna allui: q̃sto uciello e molto anioso et di nobile gienerare i falconi si dice che prima uenno del monte gielhenia ad palo nuda et poi sparsi sono per alcuni altri monti grandi doue sfitruouono.

Della diuersita de falconi. cap. viii.

E falconi alcūi sono grādi eq̃li per comune decto falconi son detti et alcuni picoli che si chia mano smerli et de grandi alcūni son neri et alcūni perispecto biāchi et alcūni rossi per lomischiamēto isieme aluxu.

ria itra loro gienerati cioe quādo ilterzuo lo duno ae perduto la sua compagnia cō unaltra si permischia & tutti questi falcōi sono femine & illoro maschi son terzuoli chiamati: & sono decti terzuoli imperochi tre pernidio ne nascono insieme cioe due femine & ilterzuolo che maschio & pero terzuolo e chiamato iguali non sono di tanta uirtu quanto le femmine & sono molto minori chelle femine.

Della bellezza & nobilita de falconi. x.

A bellezza & nobilita de falcōi si conosce se ha il capo ritodo & la sommita del capo piena el beccho corto & grosso & le spalle ampie & le penne dellalie soctili & leco scie lunghe & legābe corte & grosse. I piedi liuidi & spersi & grādi & quello che cotale il piu delle uolte il uino aduegna che altri assai rustichi & formati spesse uolte optimi son trouati. Et impero labonta de falconi & lardire solamente per sperientia perfectamente si conosce. Ma impertato laloro bonta & desiderio diprendere gli uciegli molto accresce landustria de suo maestri et q̃lli spesseuolti riuocha dalbuono proposito la iperitia del male maestro.

Cōe si nutriscono dimesticano et amae strano. ca. xi.

Non son datenere sopra legno ma solo sopra una pietra ritoda et alquato lōga insu quella piu si dilectono pistinto dinatura et per loro consuetudine. Quelli che di questi picoli sono di carne di beccho o di carne di polli spetialmēte si nudriscono quādo de gli uciegli incomiciare apiglia re dagli del primaio che piglia quanto ne uorra et simile fa del secundo et terzo accioche per questo allaraptura degli uciegli et aubidire il signore sināimi. Ma da qndi ianzi strignili q̃to puo che degliue-

LIBRO

cegli prenda. In questo mō scortica la gallina & fane tre purgationi & dagliele mole in aq & pollo i luocho obscuro & lascia lo infino allaurora del di & poi lo scalda al fuoco & ua ucciellare & nō lo affaticare oltre che uoglia ma solamēte quādo euuale & quāto egli desidera sillametti cogli uciegli & così uolētieri cōteco dimorerà & douunque andra uolentieri ad te redire si sforzerà. Quādo trouerai il tuo falcone ardito & cō grāde desiderio gliucegli prendere diligētēmēte cōsidera lo stato suo ingrasseza & in magreza & i che stato lo trouerai in quello ritenerlo ti sforzerai. Imponi che alcuni falconi meglio si portino quādo sono grassi. Ma e più & quasi tutti in stato mezano stanti: alchuni aduegna che poehi q̄do faranno più maturi & di q̄sta gieneratione irossi al più essere sono decti & quādo pria si mettono agliuccieli amonori prima & poi amezolai si mettono & nellultimo amagiori ma selli si mettinno prima agrandi & fusino soprafacti dal loro anchora māchando la potentia & lādustria laquale p uso acquistano incominciaranno da indi innanzi egrandi uccieglimezani atemere. Et così molto malageuolmente ripiglierebbe ardire asse in aeto loquale per lo pocho scēno del suo dottore haueua perduto. Molto si dicie far pafalcōi ad ardire pigliare se tu ilterrai molto inmano & diali carne di pollo a terza ora una coscia & poi gli poni inanzi dellaqua nellaq̄le sibagni: poi si ponga alsole siche lasciughit: & poi si ponghi inluogo obscuro & infino aluespro si lasci & poi si tenga inmano quasi infino al primo sonno. poi lume dilucierna ouero di cādela inanzi allui si tēga per tucta lanocte & quādo hora mattutina uieni sifi soffi cōuino & tengasi al fuoco nellaurora del di si porti ucciellare & se egli prende della preda q̄-

to uuele si cibi: Ma se no piglia niente dagli unalia & meza coscia di gallina & pōgasi i luocho obscuro. Et presso amezose braio il falcone immuda porrai & dogni carne ilciberai infino auno mese & poi gli poni innanzt una conca dacqua. Ma pria glida becare & se uedi che nō mudi ugni lacarna laquale tugli dai diricocta & mele & se ancora non muda togli una rana & fanne poluere & pōi sopra lacarne & muderà. Et guarda che dalla muda nō tolghi infino ad tanto che cōpiute siano lelor pēne & quādo della muda il torrai nō lo tenere acalore ma il più il tieni inmano. ne ancora poi adi quindici nō andrai chon esso a ucciellare. Egli nō pigliona anitre aghironi oche grue & starne & molti altri ucciegli. Ma diciesi che se mangia il sangue dellaghirōe che ogni desiderio diprēdere le grue perdono. Ma selle charni sanzail sangue mangiano questo cotale uitio incorrere non si crede.

Delle infermita defalconi. cap. xii.

A Duengono a falconi ogni infermita che di sopra hauemo detto alli sparuiieri & quelli medesimi segni si conoscono & curāsi imperoche dogni uolatile rapace quasi e una medesima natura: & impero di q̄le di cui tractare non bisogna. Ma una cosa conosci che efalcōi sono di più forte natura che gli sparuiieri: & non così ageuolmente ifermano et muoiono selli aduiene che mangino inanzi chel cibo sia smaltito della sua gorga. Sopra atucto q̄sto alchuni falchonieri molti modi daregiere efalcōi enarrano et altre infermitadi loro aduenire et altre cure essereloro neciesarie de q̄li forse daltra natura sono i q̄li per molte sperientie saprouono. Ma molte cose di q̄llo che dicono son senza ragiōe et sō più tosto apparēti che existēti et po sequi alcūe

DECIMO

cose màcassero delle cure de falcōi et de li ucciegli rapaci phuomini sperti non una uolta: ma molte i luoco tēpo sichōpiono.

Delli smerli.

cap. xiiii.

Il smerli sono della generatiōe et natura de falconi et sono q̄si falcone gli piccoli che appariscie pforma del corpo et pel colore delle pēne col quale quando succiella piu tosto di uolūtā che dutilita permane piglione piu tosto allodole che altro et dītāto desiderio et animosita sono aq̄le prendere che spessamente lanno sequite nelle uille isino nel forno ardente o impozo o fuoco mātēgli dhomini. Anche piglione passere et altri ucielli picoli della loro doctria et cura piu non dico che per le cose disopra basti. Degirifalchi .xiiii.

L girifalco ucciello rapacio maggiore che falcōe et e di grā uirtu et di grāde potentia et di mirabile ardire intal modo ch trouati nelsono alcuni disī audacie spirite che hāno assalito laguglie et pigliano iue rita ogni uciello quantūq̄ siano grādi & sono quasi della natura de falconi et impetoro la doctrina de falconi assai basta andriegli et adamaestrarli.

Dellaquila.

cap. xv.

L aguglia e similmente uciello uiuente dirapto che per la sua forteza et suo ardire chiamata e re degli uccielli imperhoche tutti gli uciegli q̄lla temano. Ma ella niūo teme et sono diuerse maniere daguglie. Alcune sono molte grandi alcune son mezane alcune piccole et alcune son piu nobil non ne desideranti se non uolatili et animali terrestri uiuenti & alcune in alcū modo ignobili et degieneranti che appetono non solamente lecarne uiue ma etiā dīo le morte et i pesci morti et stanno so-

pra carnaci dafini et di simili & queste cotali dechinono ad ingnobilita et natura dinibi. Laguglie si dimesticano dagli huomini cioe quelle che picchole sonno tra cte denidio. Ma quelle che lunghe tempo infiereza furono non sarebbe sicuro adimesticare. Imperoche agieuolmente per lo suo ardire et potentia offenderebbono la facia o altroue quello che la maestra et dimesticassi acioche aghomini prēdano ogni grande ucciello et che maximamente prēdono lepri et cauriuoli con aiuto de cani et q̄gli che laguglia ucciellare porta dee essere forte a q̄lla sostenere. Et incontanente quādo uede e cani hauere trouata la pastura laguglia usata et ad maestrata dee lasciare laq̄le sempre sopra e cāi uolera et q̄do la lepre uedra subitamēte disciende et prēdela norrisco si i uerita dogni carne et nō dilegieri i fērmao: Ma quādo la lepre haura p̄sa si pasca di quella piu uolte acioche quelle poi piu uolentieri perseguiti. Quelli liq̄li e nidi dellacq̄le fanno prendano in mano uno de soi polli et quando lipillono per paura della quilla siano armati et maximamēte neloro capi et quādo il decto pollo haurai ad alcūo palo in alcūo loco non molto dal nido rimosso legħi q̄sti grideranno il padre uerra et la madre et recherannoli lepri et conigli sene faranno in quelle parti et galline et oche sene potranno hauere et ancora gli recono alcūa uolta gatte e biscie et nel distrecto di mona gia recrono galline cō alchūi polli existeti intra lepene delle madre i q̄li sebono senza alcūa difesa et nutriti furono. De guffi et cocogie.

cap. xvi.

L guffo et la cocoueggia sono duna medesima natura et son aiiali nocturni piu tosto che diurni ipoeche iloro echidinoeste meglio uegono che didi & cōciosi acosa

LIBRO

che della forma s'io di rado dagli altri ucciegl' siano ueduti marauigliosi gli ucciegl' nella uisione di quegl' & desiderao q'li uedere iperoche l'aima cosi bruta le come ratioale nelle cose nuoue & no usate specialmēte si diletono: gli huomini dunque ra guardanti gli altri ucciegl' i torno uolare al gufo elaciueta quelli comolto desiderio ra guardat' p'faron' i gegni p'li q'li piglino le q'li al gufo, & coccouegia uolante rofame te sapressono: no dunq' gli nudriscono p' che gli altri ucciegl' piglio: Ma p'che pla loro p'sentia gli huomini co uischio o reti asse gli rechino. uiuono in uerita dogni carne & maxiamente di topi & dicocouegie & qu do be cibati farao coueneuolmete digiunono dua di & quatro: Il gufo ifino a di octo non si offede & le femmine sono migliore che i maschi sicoe ogni uolatile rapacie. & la gnetta meglio si tiene iuerita i alcuno colombaio o i altro luogo asse simile che altroue & se bene dimesticata fara op'amamete pigliera i topi nella casa ma giano acora luciortole & rane & ogni cosa che carne habbia.

Come gli ucciegl' co rete si pigliano. c. xvii.



Li ucciegl' con reti si pigliano in molto modi. & un modo e ch' si pigliano alla pantera alla quale si pigliano anitre el modo iuerita e che appresso ad alcuno palude facia una fossa di caua di uenti o di uenticinque braccia lunga & quasi dieci o dodici braccia lata & acora maggiore se uorra & tanto concaua che appresso duna spanna dacqua habbia & sia adue capi lunga acuta in un cantone sia un fossato & nell'altro alquanto dalla lungi sia una casella appresso dela fossa sia da ogni lato spazi p'ia tanto quanto e l'altitudine della rete & poi si faci siepi intorno i torno accioche lupi ne uolpi ne altri nocciuoli animali ui possino entra

re & gli ucciegl' in quello luogo stanti. Cacciare nella predetta fossa appresso di dodici o sedici anitre dimestiche & che i ldi & lanocte uidimorino di uerno & sagina in buona quantita uisigitti nell'acqua per le dimestiche & per le saluatiche & siano ledimestiche alle saluatiche simile in colore & appresso della fossa allato alla ripa ficchino pali quanto che le pertiche e dirittamente lieuin' delle reti epali delle reti si ficchino appresso delli spatii apparecchiati & sopra quella corda depali piccoli tutta larete si racolga & cosi quella rete & gli stagi o uero bastoni che larete lieuin' sicuopno optimamete & sono reti due gradi iciascuno capo poste si choe rete ai uoli liquali al cui copioio chiamano le q'li quando si chiudono insieme i alto sicogiungono amoduno coignolo di casa o di paglia. Et il modo di q'le leuare e che appresso della casetta e una forza co ptica nelchui capo sottile & della reti la fine anodata & nel grosso e una cielta forte & grade di terra ripiena che col suo peso q'do uora q'li amodo duna machina larete leuera & quiui trara moltitudine di altre che plaria uolanti quando le dimestiche griderao & q'do uenel'arao molte disciese le reti leuerai et cholla ptica q'le percotedo lieuemete lareti tutte le saluatiche nel cocuzzolo delle rete che nel sopradecto fossato e distesa cacierai et ledimestiche no temono rimaranno nella pantera et poi aprirai il capo del cuculo et age uolmete codeti nel capo lanitre uciderei et cosi in una hora mille alle uolte senefendo. Et e un altro ingegno col quale si pigliano egru et icigni et starne et oche il q'le cotale nella ripe defumi da ogni parte si poe un arbore altissimo o uero dua insieme giunte acioche piu lunga l'arbore sia et pueto cauiglioli p' potere salire et nella sommita una carucoleta nella quale si ponga la su-

NONO

ne della rete lacui lungheza e secondo lal-
titudie del fiume & secôdo la distantia degli
arbori & la sua latitudie e i alto leuata ifi-
no a mezo li arbori penda & dipoi gli ho
infino dalla lungi uenghino per la ghia-
ia del fiume & ogni ucielo che trouerâno
caciâdo iquali uolâti allosplêdore dellacq
non si discosterâno ifino che darâno nella
rete & allora sidichini larete colle funi &
gliuciegli si piglione & questo mō luoco
nō ha se nō q̄do il tēpo sara nebuloso & la
ria scura altrimenti gliuciegli cleuati agie
uolmente si partirebano. Et unaltro inge-
gno p loq̄le specialmēte si piglione oche
& starne ilq̄le e corale: nel tēpo del uerno
p logielo & sole & poluer necâpi dele bia-
de tendesi nella biada i uno solco larete lū-
ga p quarâta bracia o i q̄l torno & larga q̄
si quatro bracia dopo terza quâdo nel ues-
pro prêdere, desiderî ouero la sera quan-
do lamattina leuuoî hauere & inuerita q̄
sta rete e simile a una pete & ha due dua-
stagi lati ouero lūghi secôdo la meta della
latitudie della rete & prêdesi con due bra-
cheti si come parete ma disponesi che pse-
si lieui uioltemēte: impoche lhuo leuare
q̄lla rete nō potrebe & quando larete cosi
tutta i terra fermata sara tueta sopra lacor-
da si raccoglie & cosi q̄lla cōelistsagi e stello-
ni & dela fune traente optiamēte dipolue-
re si copre ouero dherba & cosi i uno fos-
fato alq̄to rimosso il loco copto doue lhuo
sinasconda ilq̄le larete doura leuare. Nel
loco dela rete siano due oche dimestiche
simigliate alle saluatiche piu cōfidētemen-
te ueranno & quâdo le saluatiche sarâno
disciese i alcūa pte delcâpo dalla pte opo-
sita uadi il cōpagno cō uno capello inca-
po o con uno marrone o altra cosa i mao
parli alcūa cosa & paia che lauori altrimē-
ti si fugirebano & cosi sicōfidano & cau-
tamēte le produca alloco della rete chage-

uolmente si fa per tuto il cāpo quātunchē
sia grâde se q̄sto cautamente fara et poi q̄-
do nella rete le uedrai cōfidētemēte p-
la al cōpagno et diche larete tiri ueramen-
te ipoeche questo ucciello sagacissimo ti cō-
uiene altucto guardare che lamattina alo-
co della rete nō uadi ipoeche incontanēte
se nauedrebano et dalla rugiada et dalla
brina dapie toi mossa et fugirebano et i-
po q̄do tendi la seconda e necessaria q̄sta
cautela che quiui gliistaggi ouero listelloi
pōga et p tueta la nocte gli lasci. Ma quâ-
do pigliar uuoî la sera nō e necessaria q̄sta
cautela: Lamagiore parte q̄sta cautela non
obseruano et ipo rade uolte ne pigliano
et solamente lagiouani non malitiose: an-
che unaltro modo dapigliar anitre apref-
solacque doue sabbione et elarete simile
allapredecta: ma e picola et piu spessa in
nel medesimo modo si tende et disabiōe
sicopre et il loco del guardiano o dalcūa
cosa poi di sabiōe coperto che habbia un
picol foro donde ueder possa et guardisi
che perlo foro nō madi il fiato quâdo nel
loco son gliuciegli: qui non sono gliistello-
ni necessari se p tueto il uerno siponga i
quello loco uiacia pertucto il uerno acio-
che comineino a usare il loco gliuciegli in
uerita quando qutui stare usano tendi la
rete et potrai di necessita il loco guardare
et lauisa dellentrameto lunga cauare et cā-
ne legaruî ouero altra cosa et sabbione co-
prire o altra cosa piu spesso: Tendere in
aie optimamente o in altri lochi apigliare
colombi perniti corbi ghiandaie alodole
et ogni ucciello piccolo che escha di granel
la pigliano et potrai colescha fare che qui
stare fauezino et poi larete tēdere et il loco
di paglia coprire et questo ingegno puote
hauere loco ad tēpo dīneui et in ciascuo
altro et sara leca conueniente spelta faua
miglio et simili con quella medesima rete

LIBRO

lanza esca si potranno pigliare gli uciegli ditate quādo nel tēpo del gran seco tēderai la rete presso ad acque: Anco e unaltro s'igno per lo qual si piglionno cō reti uciegli di diuerse generatiōi & maxiamente colōbi & tortole & alcuni altri mezan di grandezza uciegli & q̄si tuti uciegli picoli & sparuiieri & q̄si tuetti uciegli rapaci. Et il mō sic che due reti assai lunge & alte che da tuette giente sonno conosciute che uulgarmente si chiamano & tendonsi i prati & in uie & in cāpi & presso ad acq̄ rimos si intra lor inspatio q̄si quāto la latitudie loro damenduue delle q̄ti ciaschūa ha maze che le lievano quando si tira la fune con auue la cui lungheza secōdo la latitudie delle reti p̄māc & lū capo di ciaschūa con picolo palo in terra si ferma i un capo hāno una fune che hāno un palo comune in terra fitto sanoda & dallaltro capo laltro ha unaltra fune che unaltro piū lungo sagiungo no il q̄le isāno alloco delluciellatore con alcuni rami atorniato sistende. Queste rete p̄ colombi & a uciegli grandi son rade & per li picoli sono soctile & spesse. Le p̄de cte reti quādo sono in terra fitte i aciono iter itra loro allungate & quādo la fune si tira si lievano & cōuene finchinono & coprono ogni uciello uenēte alloco il quale e nel mezo uoto intra amenduue le reti & in questo spatio si tēgono colōbi & tortole & alcuni scorticati ouero alcūi che habino le palpebre sopra gli occhi che niente uegino cō filo legate & p̄ picoli uciegli si pone qui una cauetta ocueta ouero cocoue gia alla quale uedere uolentieri uengono: ouero si tengono qui ui uciegli picoli con filo legati aquali altre picole uēgono: sparuiieri & falconi quando si mouono discēdono. Lucicellatore iuerita mai aspectare non dee che alcuno uciello che uēga a terra si ponga. Ma quando appresso fara ti-

rare la fune dee & luciello uolante a terra abactere & quello pigliare.

Daltre diuerse reti da pigliare. cap. xviii.

E e unaltra gieneratiōe di rete per la quale molte gieneratiōi duciegli si pigliano & maxiamente quādo la terra e dineue coperta che dalla comune gente chiamata aiuolo che di dua reti non molto grāde ma spesse & forte permāne che inciascuno capo si cōgiugono & in terra si ficano dilūgate dalle parte dimezo hauenti q̄tro brieui maze colle q̄li si leuono i alto & nō si chiono a terra & colle fune si tirono: ma permangono leuate & insieme cōgiunte colle reti di sopra a mō dūa capanna & q̄sta rete cō ogni fune & maze optimamente si copre cō istrame o paglia & nel mezo dētro si tēgono cōtinuo granella & q̄lle cose che agli uciegli che uenire si sperano sia no loro piacienuoli & q̄do luciellator sa uedrae qui cēer multitudie duciegli secretatamēte ētrī una picola capānetta bē chiusa la q̄le fare uisi cōuene p̄ximana subitamēte tiri la fune & fortemēte a un palo che dentro cēre dee lā nodi & gli uciegli si pigli. Et cō q̄sto igeignio si piglia ageuolmēte nibi & aguglie & tuti ucieli che sopra a corpo morto disciēdono se q̄l cotal corpo morto i mezo delle reti si ponga. Ma q̄sta rete paguglie & p̄ uciegli grossi uuole essere ben forte.

Altre reti.

cap. xvliii.

Sono altre reti che si chiamano ragnie molto soctili sicche nellaria non si ueghono nelle quali molti uciegli si pigliano & pongonsi ritte in aria adue pertiche legate in loco donde gli uciegli sogliono passare & ancora sparuiieri a queste ageuolmēte si pigliano. Similmēte e falconi quando appresso si tenga un colōbo &

DECIMO

iglo medesimo modo tuti ucciegl rapaci ma diqste due gienatione sono che al cuna ragna e simplicie et ale uerghie si lie uenete sacocia che qdo suocca cade et luc ciello iuolgie: Anche e unaltra gienatione di ragna implicata ditte coposta delleq li qlla delmezo e ispesa et molto lata et le due disuori molto sono rade et listrecte ch qdo sono alle pertiche leuate p lucciella re et bene alle ptiche leuate stane sospese et lamezzana sta lera et sopra il funicolo di sopra leuata et qdo lucciello disopra uolando uitpuote trapassa amedua lerede et ne la mezzana spesso sauuelge et in quella qsi in uno sacco pende.

Altre reti.

cap. xx.



Ono altri reti colle qli siprendono pnici che sono lunghe et strecte et nelmezo e una coda amodo di sacco formate et qlo porta inanzi asse andando per locapo et per due forami guarda le pernici et qdo leuedra intorno aqle lereti tede conalcui pali fiti alla fine delle reti anodati & lachodaza cocierchielli aperta istede & sempre inanzi asse loscudo uerso le pernici le quali reti extese alle pernici sappressa & nella coda delle reti apoco a poco lepigne non solo co paura ma coipiedi se bisogno fia. Quello che la nocte ucciella la sera ciera doue la nocte siripossono & quando dellaria lantera obscurita sopra uene a quello medesimo luogo con fuoco ritorna & il fuoco con un uaso chosi formato che ne egli ueduto ne egli uede appresso di se per tutti lo spatio per uno solco del capo ua & per lauro ritorna aperisso il luogo nelqle le pernici circha doue le lascio & qdo quelle uede sille cuos corete la quale hae apta icapo dilaptica formata amodo come si richiede aqto facto & se ha la pdecta rete lapuo tendere intorno allora & qle cacciar

& tuotelepiglieria.

Altre reti. cap. xxi



Unaltrea rete che erpicato o dalle gente e chiamato assai grade chollaqle sipredono le pernici qglie & fagiati & alcuni altri ucelli con aiuto dalcuno catello a qste cose amaestrato ilqle gliucegli ciereh: i qli qdo glitruoua sta & no ua allora accio che nole caci. ma lucciellatore signore suo in drieto riguarda & colla choda muoue ital modo che lucciellatore conosca che poco inanci fieno gliuicegli. Allora egli el compagno larete tragono & liucegli & il cane cuoprono & cosi sipigliano.

cap. xxii.

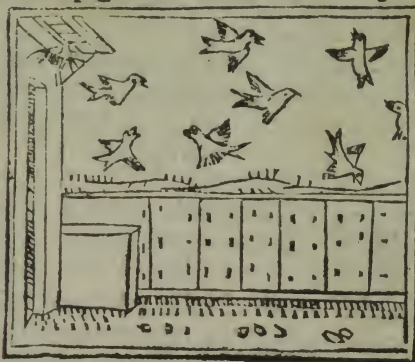


Assi lacciuolo per lo qle agiuuamente sipigliano gliucegli che uiuono dirapto in questo modo. Nelluogo doue fiso dimorano gliuicegli rapaci o uero dopassano sificha fortemete da ogni parte uno archetto molto piegato presso alqle da una parte siferma una uergha nella cui fessura una coda di topo sificca hauente i capo uno lacciuolo & una piccola corda con uno stecchetto p lo quale lapertica pieghato siferma allarchetto & alla piccola incifura che sifa icapo della uergha che tiene il topo & illaciuolo intorno al capo o alla carne sistende & qndo lucciello il topo o altra cosa postau acioche nella portu toc co lapertica sifolue dellarchetto & lieua si alto allo uciello rapacie & rimane plo pie de legato. Anco sifano molti lacci de peli de le code decanagli i una funiciella della decta materia tessuta che suedo ne solchi di grao ouero daltra biada leuata da terra lassue oltre allaltitudine dellucciello un pocho inchineuole illacio & apto siche lucciello passante messou iro il capo si pigli plo collo. Et i questo modo sipigliano le pernici ne capi & leqglie & ifagianti negli

LIBRO

damenti debosci perliquali passono gliu-
ciegli equali si prèdon pure in quel mede-
simo modo quando presso allacqua qui-
di passono & cotali lacci sitendono a co-
lombi & altri uciegli molto si prendono
con essi quãdo couano o hanno nidio se
intorno al nidio loro sitende.

Da pigliare e colombi. cap. xxlii



Nche in faue & intagliuoli se-
minati si prendono colòbi &
tortole con picoli lacioli che
uulgarmente si chiamano sta-
oldi questi lacioli el modo questo e che
ne campi dun picolo bastonciello ouero
melegario di lungheza dun sommessio &
ficcansi due sottilissime uerghe daltiu-
dine duna spana & nel mezzo si ficca una
spina ouero pruno di due o di tre dita in
altitudine lunga & questa scaletta sappo-
gi alla ripa del solcho doue alcuna conca-
uita sia nella ripa in tal modo che la spina
giacia in terra nella fossa & le uerghe siao
disopra leuate & appresso di quella si pò
ga illacio con uno palo picolo alla terra fit-
to il quale aperto lieuemẽte sirimoua dale
uerghe & sia tenuto da quelle & nella spi-
na si fichi il fagiuolo ouero la faua molle
solamente un granello il quale lucciello
con bocha prenda & il capo leuando illa-
cio sopral collo trarra la piegata escha colle

uerghe ilqle lucciello setèdo spauetato il
capo & il collo leuera & dallacio sara pso.

Come gliuciègli si pigliono col uisco.
cap. xxliii.



Luciègli si prendono col ui-
schio in molti modi uno mo-
do e che sinuiscono uerge so-
ctilissime diuinchi dolmo do-
ue altri uinchi nò si trouono & le uerghe
te siano picole ouero lunghe hauendo ri-
specto alla grandeza dellucciello da doue
re pigliare: ma prima siede il uischio tem-
perare si che sia ben tegnẽte in questo mo-
do lauifi ben con acqua temperata calda
aprendolo imbagnato & da bruschi mò
darlo ouero nectarlo & poi siglimischi
un poco dolio duliua & nò sia si duro che
alle penne dellucciello appicare non si pos-
sa laqualcosa facta alle uirgule sappichi
in tal modo che ciascuna uerga sia intor-
no intorno inuoluta in due o tre parti &
la terza sia senza uischio rimasa sicche toc-
chare con mano si possano. Ma sel tẽpo
sara si fredo chel uischio si cõgieli tempe-
rifi con olio dinocie & queste uerghe pi-
cole inueschiate si fichino lieuemente nel
le uergule de palmõ che sono ptiche grã-
de arami degli arbori uerdi & maxiamen-
te di quercia fasciati hauenti nel capo supe-
riore quatro o cinque uerghe uno poco e
leuate nellequali si ficano le uerghe sottili-
sime inuischate: & quando quel palmõ
sara di uerghe inuischiate coperto si fcha
interra in una fossatella facta aconcia in
modo dar bore dirita & intorno a quella
si ficano rami darbori aliquanti sappicono
gabie nellequali sieno molti diuerfi ucie-
gli spartite che cantano & gliuciègli plaria
uolanti chiamano & lichiamati sipongo-
no sopra el decto palmone & linuiscati p-
si per terra cagiono.

Ancora con uisco.

cap. xxv.

DECIMO



Nche con grandi uerghe tulsate si prendono dimolti gradi ucciegl et maxiamente corbi cornachie con consiglio ouero aiuto dunguso. In questo modo ne luoghi doue stare ouer passare sogliono. Tagliasi ne rami alcuno arbore che da altri arbori molto sia dilungi. ma alcuni rami difoglie mondati silascino in quella ouero alcune uisiponghino pertiche sopra quella & in quella sificcon lieuelemente & leuerghete grandi inuisciate & ilguso iterra sipone in luogo un poco alterello sicche dagliuccegli meglio sia ueduto che uolno ilquale quando gliucciegl ilueggono uolongli intorno & perlo uolare lassopra larbore inuiscata siponghono & cosi iterra rouinono iquali lucielatore chonuna pica glipseguita & uccidegl & imppo che se con mano gliuoleffi pigliare sillo offenderebbono.

Del pigliare glisparuieri couischto. xxvi.



Nche col uischio sipigliono. sparueri falconi & ucciegl rapaci impero che iterra dua o treseneficono delleuerghete in uisciate un poco dilungi & itra loro pieghate nelmezo dellequali silega lucciello si come el colombo o pollo o carne alaqua le quando gliuccelli uengono sono presi Come sipigliano lepassere al uischio. xxvii.



Nche sipigliono col uischio lepassere & tutti ucciegl piccholi ouero grandi se leuerghete in uiscate sipongano doue gliuccegl sipascono odoue astare si ragiono. Anche sipigliano confuni inuisciate erigogoli quando a fichi uengono o alluue & tuetti altri ucciegl che inbolono efructi ma lepredece funicielle dinanzi saccon cino aluoghi doue uenire sogliono: ancora cofunicielle luge iuescate sipigliono stor

nelli che molti isseme ragunati uolao: Quando sia alcuno stornello alcuipiede sileghi una corda iuiscata & imao siuene & lascisi qdo laschiera giugne psto allora colla corda lasciato sene ua & alloro strettamente uola & molti toccati lacorda sinuescao & isseme colui ad terra rouinono. Anche couisco sipigliono anitre & simigliati ucciegl acqitici qdo cesso sinuolge una fune di giu chi dode lestuoie sifano & poni la sera nel lagho o i altro luogo doue ideeti ucciegl dimorar sogliono. ipoeche li ucciegl placq notati lanocte pcurono nella fune sopra lacq tesa & pndosi & nella seque matina pfi sipigliono. ma couiesi che qsto uischio sia si temperato che dallacqua sidifenda. Come sipigliono col balestro. cap. xxviii.



Ome gliuccegl sipndino col balestro & choarco affai manifeste e a tutti qgli che saettono douunche sono o i terra o i arbore. Ma i qsto e da obseruare cierte cautele no ad ognuno manifeste delle qli luna e chel balestratore che uole loche o altri ucciegl gradi saettare dee hauer saette biforcate dala parte anteriore i ciascu aguta che lali e che tocha & il collo tagli iperoche la comue pforatione della saetta no offende lucciello itato che rimanessi qui ma fedita senadrebbe. ma finalmete fedita altroue si morrebbe. Anche dee ilraguardameto qdo saetta no aqlla che gliuene piu destra cioe uerso se oche uada innazi aqille delmezo di due o dipiu aciochi se aduega chila saetta oltre o pria ada che spesso aduene che la prima o lultima ferisca accioche iuano no saetti. Ancora chi uole iarbore saettare ecolombi opipioni co materozoli qgli materozoli debbo essere dipari peso & qdo uole alluciello la saetta metere dee col piede segnare illuogo miglio doue lui e & riguardaro illuogo doue il colombo

k

LIBRO

o altro uciello & allora la faetta mandi sel
la peora a q̃llo che hauere it̃de altrimenti
la faeta rinuẽire nō poirebe. Ma q̃lla puo
ageuolmẽte ritrouare se a q̃llo medesimo
loco uada doue era quãdo lafaeta mado
& p quello medesimo loco traga unaltra
del medesimo peso & pse o per altri uega
doue cade & qui molto apresso latrouer-
ra. Anco q̃llo che cō faetta ouero arco fac-
ta dee la mao m̃achatenere fermissima se
dirittissimamẽte uouole faettare & e dīneces-
sita che habia balestro o arco optio & fac-
te dirittissime se dirittamẽte uouole faettare:
Ma colui che con arco di pallotole uouole
faettare de hauere le pallotole dugual pe-
so & bene ritode. Anco si pigliã incierti
altri modi uno mō abreuisello ouero ciue-
ta colla q̃le si piglino tutti picoli ucieli. il
q̃l mō quasi atuti noto e. Ma e dasape che
i q̃sto mō pigliare si po non solamẽte col
la ciueta ma ancora con un capo digata im-
perochẽ gliuceli a q̃llo uẽghono. Ancora
non solamẽte cō breuiselo che didue uer-
ghe si fa ouero con una mōda uergha in
uiscata: anche nō solo alle uerdi siepi co-
me comũemẽte si fa ma ancora in q̃lũche
pte della uia o del cãpo se luciellatore por-
ti sopra a se lieue strumẽto o di molte frō
di colle q̃le si possa nascōdere & e dīneces-
sita dell i ucieli cōmuouere se non consolo
suono di folie darbori o dirame si chome
comunemẽte si fa & ancora consolo suono
diseme di papueri i chiufo ne soi gambi
o i altra cosa simile & cōuẽirli & chiamar-
li si possono cō q̃lũque strane & iusitate uo-
ci si allẽtono ipochẽ si marauigliion di q̃l-
le. Anco si piglino afrugnuolo & q̃sto e
cōtadini usio nelle nocte molte obscure.
Anno i uerita una fiacola la q̃le uno porta
chinata pressa alle siepi uerdi nelle q̃li dor-
mono gliucielli i q̃li quãdo si destono uẽ-
gono allo splẽdor del foco & due altri cō-

bastoni q̃lle ucidono & sono e bastoni a
modo di pali ne capi dele breui p̃tiche tes-
sute cō uimĩni & pigliosi passere special-
mẽte & tutti uciegli sagaci cō mao ouero
cōuertorelo il q̃le una gabia di uichi facta
dōde uscire nō fãno. Anche si prendono
gli ucieli ne fori delle colōbaie con una di
mestica dōnola nel foro messa: anche si pi-
gliano cōciesta ouero piastrella maxiamẽ-
te nel tẽpo delle neui cōsi appechiata che
luciello entrãdo deniro cagi nelle q̃li gra-
nela cōueniente per esca si pōgão infino da
la lūgi acioche alla ciesta sauino anco con
iscarpello si piglino le porzane nelle cã-
nose ualli doue dimorono. E lo scarpello
uno strumẽto cō dua archi molto piegha-
ti ordinato itrallo poco rimessi intra q̃-
li un poco poi si pone fructo dherba coca
similmẽte ala ciriegia il q̃le prẽdere uoglio
no: p lo collo si strigono: mala loro forma
e simile de piu degli iẽgni nō si pō cōsi
aptamẽte descriuere che pienamẽte fintẽ
da si cōe doculta fede si conoscie: ancho si
prẽdono col tabatulo altẽpo delle neui il q̃-
le e uno strumẽto di poche uerghẽ fato dẽ-
tro cō cauo & nella pte di fori acuto hauẽ-
te uno uscuiolo il q̃le i terra giacie coperto
di paglia che cō una uimĩne iterra sita filie-
ua & didietro p̃cote luciello alle sca entrã-
te da niũa parte uscire nō pote conciosia-
cosa che da ogni pte sia copto di terra aco-
duno dilecteuole iẽgno si piglia lacorra
chia che dilerio senna uno & cō dua picoli
cauigliuoli fitti lãie si leghano & p̃nsi ar-
rouescio i terra & ella fortemẽte grida &
sforzasi di fugire & laltre p̃ximane corro-
no uolẽdo q̃lla aiutare delle q̃ i una col bec-
co & cogliugnoni piglia & fortemẽte la-
ttene siche pigliare la poi & i q̃sto mō lega-
ze pigliare si possono. Anco si dice che gli
ucieli che bechino grãouet miglio se nel
la fecia di buon uino si metta cōfugo dici

DECIMO

cuta macierata & secato il grão o miglio
se poi il darai abecare uolare nō possono
ma ebbri cō mano si possono piliare.

Diprendere le lepri. cap. xxix.



Lepri spetalmēte si prēdono
con cani alequali trouare sono
e cāi necessarii iqli segugi oue
ro bracheti sono chiamati iqli
quāto più soctile odorato hāno tanto mi-
gliori sono: anco necessarii sono accorre-
re e cani molto legieri che quelle persequi-
tino & piglio iquali tucti a questo sa mae-
strāo & a quelle piliare inducono quādo
delle prese alcuna cosa sene da loro aman-
giare daquali āco si piglione cauriuoli &
alchuna uoltacierui con aiuto dīreta gran-
di poste ne luochi doue si fugono. Anco
si prendono dalloro leuolpi aduegna che
siano ifuga molto sagaci: anco e conigli q̄
do rimossi si truouono dallecaue loro.
Anco cōcani si piglione porci saluatichi
& lupi: ma cōaiuto de cacciatori ipochera-
deuolte soli presumono aqli apressarsi se
nō sō maltini fortissimi. Ma aporci salua-
tichi piliare di necessita sono pali forti nel
ferro crociferati iqli e cacciatori uedendo
iporci saluatichi cō male aio uenēti in ter-
ra il fermāno & al porco il dirizon che da
quello fedito nō si po infino al caeiatore
appressare & così cocani succide & da de

cti cacciatori. Anchora si piglione ecierui
quando dallhuomo fedito con faetta opa
lo fugono & uno piccolo catello a questo
amaestrato per la uia del sangue usciente
il persequita tāto che da quello catello me-
zo uiuo omorto si truoua. Anchora dāca-
ni si piglione & truouono li spinosi & al-
cuni altri animali.

Delpigliare icierui. cap. xxx.



Olle reti maximamente si pi-
glione cieriui come detto e &
uolpi come di sopra dise quā-
do delle reti tractamo di quel-
le che dalle gienti chiamato e aiuolo: Lele-
pri anchora agieuolmente colle reti si pi-
glierebbono se in quelle entrassono si co-
me molte altre fiere.

Come si piglione eleoni. cap. xxxi.



On lacci si piglione elioni al-
chuna uolta & uolpi & lepri q̄
do per alchuni forami soglio-
no entrare in lochi chiusi. Ma
questo sifa in dua modi luno che ilacciuo-
li sia annodato ad alchuna pertica bene
pieghata cōsi forte che la fiera presa per lo
collo in alto la lieui ouero apicchi. Laltro
che presso allacio sia un forte cānone strī-
guente illaccio della fiera presa impediē-
te che la fiera illaccio rodere non possa.

De pigliare lupi & uolpi cap. xxxiii.



Olpi & lupi maximamente si
piglione contagliuole di fer-
ro che intorno asse hae molti
ramponi acuti & eglino hāno
intorno a esse uno anello presso alloco do-
ue annodati si uolgono alquale sannoda
un pezo di carne & ogni chosa fori che la
carne focculata & in terra ferme giaciono
& quādo illupo cōdētilacarne tira lanello

k ii

LIBRO

si lieua in alto & rachiude. irāponi itorno al capo dellupo il q̃le quāto piu tira credēdo fugire cō essa piu forte e stretto & tēuto. Anco si fanno altre tacole colle q̃le i piedi & nelle gābe quasi tute bestie generalmēte pigliare le q̃li focultono negli adāmēti le q̃li sono dicotale figura & forma che nō sono doculta fede itēdere si possō & ipo quel che tendere lauuoale ueghale da q̃lli che lufano si come uederele uoglio.

Dipigliare alla fossa illupo. cap. xxxiii.



Elle fosse in q̃sto mō maxima mente ilupi si pigliono. Fassi una fossa alta sicome un gran pozo & tāto pfonda che quindi uscire nō possa queste si coprono dūo ritōdo graticio che nō tuta ma q̃si tuta copra la fossa & soto il graticio i mezzo si lega una stanga piu lunga chel graticio & ritōda & nel mezzo del graticio si legħa una ocha ouero uno agnello & cōssi di paglia tuto il loco & illupo uenente uolendo pigliare locha o lagnello cade nella fossa lasse col graticio subitamente riuolta: anche alla fossa si prendono moltitudine di porci saluaticchi in questo mō ne lochi doue molti nufono il cāpo uisi semina molta sagina & itorno al cāpiciello uisi fa una forte & alta siepe di uimini darbori & da ūa pte si uisi lascia una ētrata apta & nell'oppo sito dela siepe abatuta si fa di fori una fossa assai pfonda quādo la sagina e matura: a quella uēgono molti porci saluaticchi per lo loco expedito intranti. Allora aloco uēgha chiūche uouole ācora sāza armi & nel loco dell'ētramēto dimori & i qualunque mō puo gridi & istrepito facia i porci nō trouādo donde uscire possāo se nō per la siepe abatuta quindi si gitāo nela fossa & tuēti cagiono nella detta fossa la q̃le uedere nō possōno stādo dētro. Anco per lupi lepri uolpe & tutte altre fieri & canī & por

ci entrāti & dissipāte ulgne fassi una fossa in q̃sto modo cauisi ampia due spāne & la ga quatro piedi o tre & pfūda da sei o sette o octo piedi cōis pōde pulite & dirette i terra sōda & dala rouināte guardata & ilo chi doue usati sono spesso passare q̃sta si cuopra pria atrauerso di grosse herbe seccate & poi di sottilissima terra & se lherba nō sostēgha la terra pōgasi disotto due sottili & da agieuolmēte rōperfi bastonceli atrauerso & lherba plōgo sicche nel mezzo sagiūga & se nō puoi & nō uoi fare cōssi pfonda poni itorno itorno a quelle stanghe ouero assacielle strette hauenti molte cānuccie oue piccoli aguti fitti & inchinati nella fossa ouersola pte del mezzo un poco pieghati nella q̃le richiusa la bestia quādo da quella salire uorra col capo & cogliochi in quella percuota & ostenderala imo do che stara cheta sanza uolerne uscire & se quella uoi morire nel fōdo molti acuti pali ficherai o uero molta acqua bastera alla sua morte. Ancora la dēcta fossa fare si puote con un tramite profundo solamēte quatro o cinque piedi cō aiuto dalcuna ribalta chonuimini facta sopra una stangheta che ageuolmēte si uolga fermata in ciaschuno capo chō uno uncino fortemēte fitto alla terra nel quale si uolghano: & questa ribalta sia dal uno capo ferma dilūgi dala fossa uno sōmesso nell'altra ne canti & nel mezzo habia pietre pesanti annodati questa stia rileuata quasi ritta con una forca lacui pte inferiore sia con uno bastocciello piccolo che sia nel mezzo della fossa atrauerso cō uno piccolo paltciuolo da ogni capo che sia nella fossa fitto nella rīpa della fossa nella parte di sopra & sopra q̃sto briue bastone si ponga una uergheta per lo lungo della fossa che sostēgha lherba & la terra solamēte & dalla bestia pfa disēda & la bestia dentro colla forca & ribal-

DECIMO

ta cadete faccia & qsta ribalta didi sopra la
fossa stia fiche lhō ch passa i q̄la nō rouini
Se il cane o il porco i q̄lla caglia cō una sca
letta coniscaglioni dasse habia & trarre se
ne potra. Cōe si piglia illeofate. xxxiiii.



Liofanti si piglione in questo
modo cōciosi a cosa che nō hab
bino ginochia giacere nō pos
sono & ipo quādo dormire uo
gliono sissi appogiono a grandissimi ar
bori & icaciatori. questi arbori risegono
ma non affatto fiche cadere possa per se
ma apogiandosi eleofanti cagiono & egli
no rouinono & dacaciatori sono morti.
Liorfi si piglione in questo modo glihuo
mini armati con arme di ferro il capo &
da ogni parte coperto con uno coltello a
cuto allato sapressa alla selua o altro luoco
allorso & elli uerso lhuomo armato si di
riza & abraciasi colui & lhuomo collūa ma
no sguainato il coltello il loco del cuore fo
ra & ucidelo. Le uolpi nelle caui sue si p̄n
dono i questo modo hae il caciatore uno
aluco da apī quadrato ma lungho piu &
mēo lato q̄sto da uno capo cō pochi fili di
ferro chiūso & dalaltro capo hae uno usc
uolo dentro dalla pte superiore guenzato

& aparechiato i modo che si possa di dē
tro leuare isu & nō uscire & disciēdēdo q̄
sto uscūolo disopra eleuato pmane chon
una picola uergheta & q̄sto strumento si
pone dallato dētro dela fossa ch soglione
essere piu sissichudono la uolpe
uscir uolētenellaluo c̄tra nō pēsa
do che da fili sottili esser ipedita
& così lauergheta seco trae & lu
scuolo chiūdesi. Ilcaciatore quā
do uiene se uole con un ferro a
cuto luccide o se uole i pozo o i
grā tino dacqua porta laluo & a
pre sopresso la fa rouinare nel de
cto pozo o i tino. E conigli si p̄rē
dono così il caciatore faciēdo suo
no o strepito li fa fugire nelle sue
caue & ipoche sono paurosi aglie
uolmēte fugono alle lor fosse &
il caciatore pōe allora una reticiel

la in terra aperta bene fermata & per un al
tro introito mete uno animale domestico
ilquale si chiama fureto & laboca ha chiū
sa cō un frenello acioche aprirla nō possa
& iconigli nō prenda o mangi ne di fora
uscire uogli q̄sto fureto e pocho magiore
che una donnola & e deconigli pprio ni
mico & così tuti e conigli fori caccia & così
uscīēdo entrano nella rete & sono presi.
Come si piglione etopi. cap. xxxv.

Topi si piglione & ucidono
i moki modi uno mō e cō gate
dimestiche che si tēgono i casa
laltro modo e cō trapole che si
fanno di piccolo legno cauato nelq̄le cade
uno altro legno piccholo graue ma costri
gne q̄lli che entrono a uno cotenna di por
co i q̄lla annodata una sottile asta di legno
laq̄le q̄do si tocha fa q̄lla che disopra cade
re sopra il topo. Ma q̄sto mō e si conosciū
to da tucti che nō bisognatropo spiegar
lo. Anco si piglione cō una asse leuata ca

K iii

LIBRO

dete cō picola colōneta silicua' si che si so-
stiene & tiēsi cō una spatula che tiene laco-
tēna del porco laq̃le colōneta diuisa nō fa
pre se nō quādo il topo lacotēna toca nel
la spatula legata & allora cade & il topo uc-
cide. Et ancora e unaltro mō quādo i uno
nodo di cāna grossa si fa i capo uno arche
to cō corda nellaq̃le uno ago grāde pmāe
& nel mezo la cāna hac un foro & nel me-
zo elacotēna dētro ad alchūa uerghetale
gata & si acōcia che q̃do il topo p lo foro
la cōtēna muoue larco' si stēde lago fora il
capo del topo & tiello & e unaltro mō cō
uno uaso dōde uscire nō possa & empiesi
mezo dacq̃ lacui supficie si copre di spel-
ta che sopraffa allacq̃ laq̃le il topo uedēdo
& nō lacq̃ disciēde i q̃lla & āniega. Anche
uno altro mō che il uaso si copre duna car-
ta & questa i crocie si tagli & nel mezo san-
noda una cotēna di porco & il topo uolen-
do irea q̃lla la carta si piega & il topo den-
tro rouia & affoga se lacq̃ uisla & s'aza acq̃
in brieue tēpo si muore di fame & lacarta
dase p sua natura ritorna al suo loco & i q̃
sto mō molti senepigliono. Diciesi anco-
ra dagli expti che se il topo neuaso s'aza ac-
q̃ cadeti lūgo tēpo uiuere si p metono per
sae molta costrecti si māgion itra lor il piu
poderoso diuora il piu uille & se tāto si si
lasci che rimāga il piu forte uno solo & q̃-
sto si lascia adare quātūche in qualunque
parte netroua gliucide & manuca i poche
ue auezo & cō agieuoleza lipiglia cōciofia
cosa ch' dalui nō fugono. Anco cō risagal-
lo trito & cō cacio o confarina misto laq̃le
uolētieri rodono & moiono cōciofiacosa
che sia loro uelēo. Ma uuolsi cieffare lacq̃
i poche beuēdo spessio si difedono. Prēdō
si anchora se sopra un uaso donde uscire
nō possono si ponga un bastonciello per
mezo fesso cōe luna meta p mezo rocto
& sia aconcio che si sostenga ma nō il to-

po & una nocie nel mezo si pōga trata dal
guscio allaq̃le q̃do ua il bastonciello rocto
cade & se acq̃ ue muore & affoga āche ui-
uo agieuolmēte si piglia. Se socto la circō
ferēza dūa scodela ūa nocie da una pterō
cta si ponga & larottura raguardi dētro.
mō miglior dapiliare epicoli & grādi que-
sto e prēdi due assi che bē si cōmettino dū
no bracio lūgo & late uno sōmessō & q̃lle
cōgiugni & siano distati i latitudie q̃tro di-
ta o poco mēo nella parte infima con due
picole afficelle icastrate i ciascūa pte una
si che socto alloro sia uguali socto q̃lle cō-
fica una carta di pecora grossa tagliata nel
mezo atrauerso ma presso al mezo nō af-
fisa & in tāto ristrecta che possa intra lasse
leuare acioche se discendere della forma
ne nō si puo alla sua forma rīducere. An-
che ledecte due assi disopra necapi si con-
giugono & sopra loro sitēga una afficel-
la nel mezo hauēte unchiouo ritorto alq̃le
sapichi ilfusielleto & la cotēna del porco
ouero che n̄ sapichi la decta cotēna nel ma-
mezo delle decte asse ap̄sso alla carta sia si
come una mestolla forata acioche lacoten-
na coperta nellaquale sia sola pulita fitta i
torno allaquale mestola colla cotēna agie-
uolmente si rīuolga. Questo edisitio sipō-
ga sopra qualūche uaso di terra ouero di-
legnio o de itopi uscire nō possino & op̄ti-
mo e che si sotterri in una massa digrano
o daltra biada si che itopi quādo enterrā-
no & quādo sapresserāno alla cotēna roui-
nino & lacarta disciendente si rilteui & tu-
ti gliacidenti quello medesimo farae &
lagata p q̃lla strectura ētrare non potrae.
Come in mare si pigliono epefci .xxxvi.



In mare presso del piāo delliso
la spetialissimamente si prēdo
no molti pesci colla rete laq̃le
molti scorticaria chiamano: q̃-
sta rete e molto lūga & assai ampia & spēs-

DECIMO

sa hauente corda daluno lato impiombata & dalaltro alegata sicche possa nelaq stesa et dirita stare. Questa rete cō una nauiciella infra mare si porta lasciando a terra lū capo et sempre alcuna particiella di qlla di scienda nellacqua quando inocchiari sarā no in mare quāto la rete fara lūga et allora aciercādo cō quello capo ritornono alliso la et alcuni di loro i terra col capo dela rete disciendenti luno nella nauiciella ritorni fori della rete al mezo suo acioche epesci intra la reti compresi uedendosi dalla rete a terra tirare nō saltio fori dela rete et due pescatori da ciaschuno capo in terra stanti tragon copepsi tucta la rete allisola et spesse uolte ne tragono molti piccolini & grādi et spesse uolte de picoli pochi o molti se condo illuochō. Anche si prendono i mare con una rete soctile non molto grande adua pertiche legata che alcuni nella nauiciella stanti aperta latuffono nellacqua et poco stāte copepsi lalieuona. Anco si piglia no ne fiumi et i tucte spatiose acq cō rete laquale alcū trauerfaria lachiamāo che ditte cōposta cioe dūo nel mezo spesso et di due di fori rade hauēte nelluno latopiombo & nelaltro suueri & sia molto lunga & habia alcūe zuche seche sicche stesa nellacq stia. qsta rete si fa lunga & briue secondo la latitudie dellacq et questa nellacqua per grande hora si lasci accioche notando per lacqua percuotāo nella rete laqual rete rada passādo & auolgōsi dipoi nella spessa si chome gliucegli nella ragna sopradecta. Anco si piglionno contruali rete in poca acqua et laruale rete picola e et minuta an nodata cō dua maze lequale il pescator cōmano tiene et apto p lacq il potra et preso alla ripa copepsi si richiudi. Anco si piglionno cō giachi et rete soctile et spessa hauēte forma dariteno et ritorno alla circōferētia ipiōbata et rauolto hae nel comigno

lo una lūga fune & questa rete il pescatore sopra il māco bracio chiusa tiene et nellacqua aperta la gitta laqle subitamente al fondo disciēde et tucti epesci ifra quella esistenti rachiude & qlli quanda la trae confeco rachiusa litrae. Anco si pigliōno colla negosa che e una rete a modo dela riuu la formata et ha una ptica cō due baltoncielli atati aperte i nodata questa rete il pescatore fori dellacq stante piu cheta la mette et chopesci lalieua et spesse uolte fara esiet alcuna uolta intorno a herba et pruni presso a terra la mette et con una perticha percotēdo nellherba doue e prūi ipesci oc cultati caccia nella rete. Ancho senepiglio no molti i lochi stretti diualli con rete la qle cogolaria chiamano laquale rete grande et forte et spesa i loco hauente entramēto ritondo et lato et apoco apoco si ristringe infino alla coda laquale e molto lūga hauēti molti ricietaculi nelquali agiuolmente entrano moltitudine de pesci et tornare nō possono qsta rete sipōe cōdue grosse ptiche nel decto luochostrecto intorno alqle e da ogni parte d legname infino alla ripa forte chiusura alla qle le d ette pertiche sanodono: qsta rete ildi et la nō ēte si tiene quiui nellētramēto alla pte di sopra riuolto per questo luoco alpostucto nūo pescie di sopra uenēte passare ui po conciosiacosa che nelfuno loco uisia aperto disciēdono adunque tuti nellapto della rete et puoi nella coda istrecta il pescator alcū uolta interposti alquāti diua al sopra decto luoco et la coda della rete nella naue trae et apre la et alcuna uolta troua tanti pesci et maxiamēte anguile che agomitolate sono conciosiacosa che damore ardono ouero scardini che adūati uāno che apēa la nauiciella tener gli po. āco si piglion nel le ualli di molti pesci neluochi apti et profōdi doue spetialmēte e grādi dimorono

K iiii

LIBRO

cō una rete laqle de dagna chiamano che grande & lata in fondo & gittasi & per q̄l lo si tira & con pesci si lieua. Anco si lieuo nocioe si piglionō in ualli non profondi ma latitudine grande hauenti molti pesci di diuerse generationi & in q̄sto mō han no ipescatori gradelle quasi infinite di pa ludose cāne facte colleq̄li chiudono grādi spatii delle ualle nō profonde cō aiu o di pali lasciate piccole aperture i molti lochi allequali pongono rete piccole ritonde in capo ampie & la coda co' suoi receptaculi stretta nellaquale possono entrare & nō uscire queste reti sempre el di & la nocte lasciano & quasi continuamente lieuono la mattina con pesci equali per luochi spatiofi notando passare per li decti lochi sperano: & fanno si ancora di queste gratiche rauolte sicche epesci entrati uscire nō san no: ma quidi si tragono cō una picola rete posta in capo duna pertica biforcuta. Del pigliare epesci con rete. cap. xxxvii.

ma piu legieri si pongono necapi' delle p tiche & per lacqua torbida si menano da pescatori in terra stanti si cōe disopra nel laltre cose o decto. Anche de euinchi si fa no nasse ritonde & late colentramento dentro stretto & di fuori ampio chel di & la nocte cō peso dalcūa pietra si lascia nel fondo dellacqua & alcunauolta uite nella coda legata che si tragono: ma didue forme si fanno luna e che di dentro molto ā pia ritōda nel cui fondo si pōe creta mol le & granella in quella inframisse alle q̄li entrano alcune gienenerationi di pesci per cagion dicibo & quindi uscir non fanno Laltra e tucta stretta & lunga ma nellap tramento mezanamente aperta & nel me zo molto stretta & poi elata & nella coda strectissima nellaquale entrano non per cagione dicibo ma acioche quiui occulta mente dimorino & di niuna uscire san no.

De pigliare pesci con lamo. cap. xxxviii.



Collamo si piglione epesci i tre modi: lu no quando in quel lo si pone un piccolo pescie colqual ipesci si piglione rapaci che inghiottiscono ilha mo col pesciculo uiuo: questo ha mo si richiede che sia dirame grande & forte confort cordel la di filo rauolta appresso alui a cioche roder nō si possa & la sua corda ad alcune fascico le di pa paueri sanoda & nelacq̄ stāte col lāo & col pisciculo uiuo si lascia

Pesci si piglione con ciste di uimini facte che nel capo son āpie mezolanamēte & nela co da strecte leq̄li dapepescatori i ac qua stanti per lo fondo lemenono a mō dele rete ripali & alcuna uolta cotali ciste

star tuta nocte & il pescie p̄so dilūge fugi re ouero ocularsi nel fasciculo sintēde & cōsi la matia dapepescatori si troua il secon do mō a ūa fūciella di peli biāchi disetole dicauallo sanoda un hamo & q̄llo alla sō mita duna uergha soctile sanoda & itor-

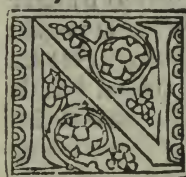
VNDECIMO

no aq̃llo hano un cibo che da pesci magiormente s'appetisce si rauolge che non si uegha lhamo & poi si gitta nellaq̃ cõe manifeste e a tucto. ma i questo da obseruare e alcũa cautella cio'chel pescator sappia ch' esca ciascuã generatõe di pesci piu desiderĩ in ciascuõ tẽpo dell'ano ipoche q̃llo me desimo secõdo lauaria del tẽpo dell'ano diuersi cibi adomada. ma q̃sto saper puo q̃llo che le budella de pesci adomada ouero raguarda q̃le sia lesca: Anche uale contro apesci malitiosi che lesca applicata ale lezole prederĩ nõ uogliono selli hae lauerga & la leza senza hano colla q̃le speffe uolte gitti allaquale alcũĩ mẽ cauti uegono & portannella laq̃lcosa quando molte uolte lo fara lhamo poi uimeta etiam dio ecauti uisapressono sicuramẽte. Il terzo modo si serba nellacq̃ pfũde ipoche inq̃lle lhamo cõ mano sigitta legato cõ lũga leza che habia un poco di piõbo p uno braccio apreso allhamo fiche disciẽda al fõdo & quiui si tẽga & maximamẽte in acq̃ corretti cotal leza cõ mano si tẽga aldito idicie apiccata da q̃llo che sia nella naue ouero põte q̃do sentirae il pescie lhamo pigliare fortẽmẽte traga prima acioche si fichi nella sua bocca poi apoco apoco traga tãto che quello cõ mano pigli ilq̃le radissime uolte piccolo fara cõciosia cosa che solamẽte e grãdi dimorono infõdo aduegna che alcũa uolta discorrano p la meza ouer di sopra cholli spaderni si piglione & maximamẽte turche & sono tre aghi dirame rĩ torte & insieme legati liq̃licõ alcũĩ brieui funicielli si leghono & q̃lli nõ molto spartiti dalcũa funiciella aq̃sti pone code di gran chi o lĩbrichi grossi & nellacq̃ la sera si gitti distesa & la mattina letiche prese si tolgono. Cõ calcia uiua si pigliã epesci sel la si mette i un sacco & in aqua stãte in piccolo luocho rinchiusa cioe q̃sto sacco da

due nellaq̃ tutta la fossa si quota & p q̃sto tutti epesci uerrãno al supficie dellacq̃ con mão agiẽuolmẽte si predono. Anco si piglione i grossi pesci di fossina in acq̃ chiaraissime ella fossina hauẽte uno strumento di ferro cõ molte pũte delleq̃li pũte ciascuã haẽ una barbuccia che ritẽga & sono alquãto spartiti traloro ilq̃le il pescatore hae il capo dalcũa asta dilãcia & ua cõesso che tamẽte in mano per laqua & quãdo il pescie uede fortẽmente il fiede & consiuto il tiene & q̃llo farebbe chi stesse in terra & nellacq̃ torbida spessissimamente il uede.

Finit liber decimus.

INCOMINCIA lundecimo libro delle regole dello operationi della uilla. Repetendo in breuita le materie tractare ne libri precedenti.



E libri disopra diffusamẽte e decto dogni opatiõe dirette ma ipoche la memoria delli hoĩ e breue & delle cose singulãri alla turba nõ basta &

ipo utile ueduto e le materie de tractati ch' si possono generalmẽte isprimere ne compendiosi libri secõdo lordie di cõchiudere regole. Siche solo la notitia loro di tutte cose q̃si sabbia generalmẽte nella memoria & fantasia.

Della uilla. cap. i.



L'exercitii della uilla la forteza deli habitatori adopanti ladustria & acociamẽto adomadao & impero la sanita delluocho della uilla spetialmente e da domandare dellaria & del uento & del sito della terra & la bonta dellacqua & quando habitabile e fecoda & salutifera dimostra. Lhuomo saũo che dee comperare el podere innãzi a ogni cosa la salute delluocho cõsideri accioche nella loro cõpera & nella fabrica delluoche lapecunia allogata uelocie

LIBRO

poi cōdetrimento delle p̄sone p̄ malo aere o p̄ dāno della cosa familiare nō si pēta & che le cose che speraua non seguino.

Della aria.

ca. ii.



Aere caldo & hūido se p̄ niūa cagione di fuori si cōuerta. Laer buono eche putrefacto nō e ne p̄ caldeza ouero daltra ineqlita excellēa nae. Ma i tute q̄ste cose eq̄li ouero alla ineqlita p̄ximāo si truoua. Laere tēperato & chiaro salute e degli habitanti & cōserua & le piāte da q̄llo meglorāo & fructificano. Lo ineqlē iuerita de uapori de laghi & delistagni cōmixtiōe si turba elcōtrario adopera & tristifica lanima. li omori con mischia: & le piante corrop̄e. Ogni aria che tosto safreda quando il sole tramonta & tosto si scalda quando si lieua e sottile. contrario et conuerso laria peggiorē di tutti e che elchuore cōstrigne et latratōe dillaria rende angosciosa. La salutē della aria dīchiarano iluochi dalle basseualli liberi & dalle notti dalle nebbie assoluta & dagli habitanti sani corpi.

De uenti.

ca. iiii.



Venti meridionali assolutamente considerati caldi sono & humidi. Iseptentrionali freddi sono & secchi. Glorientali et accidentali quasi temperati. Ma in alcuno luocho imeridionali sono freddi quando dalla parte del merigio saranno monti neuosi & iseptentrionali caldi hēdo quegli passano per riararsi disferri.

Dellacqua.

cap. iiii.

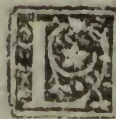


Acqua fredda & hūida se niūa cagione sia di fuori che lamuti lacque dele fōti della terra libera delle q̄li niūna delle extrinseche cioe di fuori dipositiōe sopraposta sono di tucte altre migliori. Lacque petrose sono buone & non ageuolmente per ter

resta corruptione impuzoliscono. Laque di fiumi correnti sono daltre migliori: i se sopra terra puzolente o lacunosa non passino & quelle che uerso leuante coronano & molto del suo principi pio sallungano sono di tutte migliori. Et quelle che al septentrione uanno buono sono: ma quelle che al merigio o al ponēte uanno sono ree & maximamente quādo gli meridionali uēti tragono. laqua lodeuole e nellaquale le cose tosto sicuoccono. Se niuno odore i q̄lla auanzi ouero sapore dellaque dura me desima dispositiōe quella che piu lieue migliore si giudica. La sublimatione & la distillatione & la decotione laque ree rectificano: dellaque lodeuoli son lacque piu uane maximamente quelle che con tuoni distate uengono aduenga che per la loro sottilita ageuolmente si corrompono. Laque de pozi & de conducti acōparatione dellaque delle fonti non sono buone & maximamente quelle che per cānelle di piombo passano. Laque pessime sono le lacunali & paludali & quelle che tēgono mignatēte & tutte quelle alle quali si mischia alcūa substantia metallia & le grosse sono ghiaccio & neuose. Laqua tēperatamente fredda a sani migliori e di tutte lappetito comuoue & fa lo stomaco forte: la calda iuerita el contrario adopera. Lacque salate di magrare sano & disecchano: le torbide lapietra & lopilatione riano. della bōta dellaq̄ o uero malitia p̄ragiōe discernere nō si puo: alla sanita degli habitanti si conosca.

Delle qualita del paese.

cap. v.



A caldeza & la fredeza delluochi & della humidita & secchita dispositione alteza & a profundita delle acque multitudie & pochezza loro malitia & bontā demoti paludi & lacuni & uicināza di mare & acora della terra la sua dispositiōe

VNDECIMO

la gl' lutoſa & metallina o uero ptoſa per-
māe: deſſito dimoſtra laqualità: gli abitanti
neluoghi caldi: aneraſi le loro facie & cape-
gli & neloro quori timidi ſono & toſto in
uechiāo. Neluoghi freddi ſono dimagiore
ardire & meglio ſmaltifcono che ſe humi-
do ſara graſſi carnoſi teneri biachi ſaran-
no qgli che neluoghi humidi ſono dibel-
la facia & auēghonoloro cōtinue & febrī
& qdo ſe exercitāo toſto ſallaſſono: ne ſec-
chi iuerita ſi ſechāo ipolmōi e i corpi ſoſſu-
ſcō: Ne ſuochi abitabili e dimoranti ſono
ſai & forti & fatica molto ſoſtēono & uiuo
no lūgamēte: i pſōdi luochi ilcōtrario ado-
gano gli abitanti nelochi pietroſi āno laria
diuerno molto freddo & diſtate calda & i cor-
pi lor o molto forti & dimolti capelli: mol-
to ueghiaō & ſono iobidiētī & dimali co-
ſtumi & eloro dibataglie forteza & nellar-
ti ſollecitudine & acuteza. Lacita delloriē-
te aperta & dalla oſoſita parte coperta e ſa-
na & dibuono aere: ilcōtrario ſito abiente
e iſerma. Labitudine degliabitātī ſecōdo
laſanita & al iſermita lageneratiōe deſiti
giudica & laſua qualita.

Delle caſe.

cap. vi.

LAcaſa & lecortī agrādeza ſiſan-
no inuilla ſecōdo el uolei del ſi-
gnore & ſecōdo laſaculta & laq-
uita degli āimati dāutrīre & de-
fructi dāportar aq̄lle ſicuī iuerita ſiāo di-
foſſi ſecōdo la poſſia deſuri & deladroni i
armamēto delle tōbe n̄ ſi pcurilacreſcimē-
to deſfructiferi arbori: acioche p annidita
deſfructi la deſiderata munitione ouero
guardia non ſi diſſipi. Depozi cap. vii.

Lpozo ſe fonte uimācha i luo-
co ſufficiēte delmeſe dagoſto
o di ſeptēbre ſiſacci da ogni le-
tame & palude rimōſo & qdo
lacqua ſimena abonduole diligente ſarā
no gliabitacoli dellacqua a compore ſiche

laſufficiente copia labbiſogneuole uena
prochuri doue lecifterne uſiamo danguil-
le & peſci ſtūuiali pognamo che conloro
notare lacqua continuo muouono & del-
la corruptione laconſeruino: doue lacqua
deſiumi uſiamo ſicuro e auere cifterne cō
ſabbione che quelle dalla terreſtrita liberi
no & dichiarita ladornino.

Del modo del murare

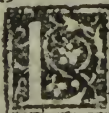
cap. viii.



Elle caſe iſondamenti piu lati
che muri ſiano e inſino ala ter-
ra ſolida ſi profundi laquale
ſe manca la quarta parte diut-
ta laſabrica profundare baſti la rena che
con mano compreſa o dia liſtridori o che
diſparſa niente di bructura laſcia ipāno di
lino cādido nobile utile aſabricante pri di
reno di calcia una da miſchiar e che idue
ſi diguagli miſera ſi miſchi ſara fortiſſima
cōmixtiōe iſtūuiale direna ſella terza parte
dela terra creta agiugnerai laſolidita dello
pa marauigliola ſiprouera. Ilegni perli di
fici optimi ſono delmeſe dinouemb̄ o di
dicembre ſitaglāo & maxīmamēte ſe ol-
tre alla midolla tagliati ſopra la radicie alq̄-
ti di ſi laſci & qgli ſpetialmente ſono dure
uoli che dalla pte delmerigio ſono tagliati
Della preſentia del ſignore. cap. yliii.



Apreſentia del ſignore utilita
e del campo & chi abandona
lauigna ſara abandonato del-
lei dalauoratori: la iportūe uole
uoracita niēte teme ſe nō la preſentia del ſi-
gnore & lacautela. Della terra. cap. x.



A terra naturalmente fredda
ſeccha e. ma accidentalmente
ſpeſſe uolte della coſe extrinſe
che ſimuta. Nelle terre la ſecō-
dita: dādomandare e che biancha e igniu-
da la zolla non ſia ne magro ſabbione ſen-
za miſtura di terra ne ſola creta ne poluere
renosa ne magreza pietroſa ne ſalata o ue

ro amara ouero ulliginosa ne ualle molto coperta. Ma sia lazolla putrida & opasi nera & a coprire se dalla gramignia & da suo spādimeō sufficētelacq̄ uinascha: & nō sia scabra ne ritōda & disugo naturale habia sognicuoale agrauī: dadar utile e che naturalmēte mena ebbio: uinco: grasso: calamo: trifoglio: pruni grassi: susini saluati chi: leppoli: farfari: cicuta: malua: artica & simili saluariche herbe che latitudine digrasseza difoglie lieta terra & fecōda dimostrā alle uignie utile terra e q̄do il corpoe alq̄to rado. & lasoluta e che lauīgula che mēa sia bene necta fructeuole & pciera cioe dallai figliuoli & nō sia itorta ne debole magra ne difoctiglieza lāguēte. & lostato della terra nō sia si piāo che stagni & nō sia si prupto che dischora ne arido ne che tempesta spesso senta & calori. Ma lutile a ghuagliato in q̄ste cose & mezolanita sirichiede: Nelle frede prouincie dalleuāte o dallato meridiōale & nelle calde dalseptētrionale il campo debe essere oposito. Iain ferior parte dele terre grāsa & grossa & fredda. la superficie magra foctile & calda: q̄tro sono legieneratiōi decampicioe cultiuatiuo osaputo & pasciuio & nouale. sati uo e grassissimo & semiasi ogniāno: ogni campo che e caldo & humido hauēte molte superficie e pien di pori & acultiuare agiue uole & abōdeuole. da elegiere e il campo grasso & rado iperoche pocha faticha adomāda & fructo grande rēde del secondo merito. & il grasso & spesso q̄sto iueritarichiede se cō molta fatihca silauora niētedi mēo a desiderii risponde. Ma quella gieneratiōe di terre e pessima ch̄ spesso & secho magro & freddo e la secha terra amara mai nō riceue medicina ma quella che d'homore supfluo infecōda & con fossati conuenienti samenda. e colli demōti seccheza le ualli grasseza sostēghono. Et impero p tra

uerso sono da solcar siche ne solchi stia rite nuta la grasseza & nō sicōuiene rōpe lezolle acioche lepioue soprauenētelamossa terra colseme n̄ si porti allaualle. Noua le ilcāpo che prima alla cultiuatura simēa o che simēa alla prima uirtu p riposso duno anno ouero di piu inouato: nō si cōuiene lepiate alcāpo poluerulēto & secho ipopchi la piātarichiede luoco saldo dicōtinouāza nelq̄le radichi & fiorischa & fructifichi.

Dello arare & affossare. cap. xi.

Dellaratione & cauamēti q̄tro sono utilitati ingenerare cioe a primēto della terra & di quella aghuagliamēto & del campo cōmixtiō & di q̄llo tritamēto ghuarda ch̄ nō sari illotoso cāpo. ne anche segli fara molto secho ipoeche q̄lla che lotosa sitocha fidicie che lāno tractare nō si puo. Et lamolto secha & molto fatichieuole: ne nō si puo tractare come sicōuiene. Se ilcāpo che dopo lungho secheza fara da elegiere cō acq̄ imbagniato segli stara pertre ani fara q̄si sterile & cosī sasserma. Ilcāpo forte appiccante di bastarde herbe ripieno quattro aratiōe richiede Alporoso iuerita & mōda & foctil terra hauēte basta una o uero due o uer tre al piu arationi & cōtēta ciascuna delle tre o delle q̄tro aratiōi a fructi agiūgnie del suo numero laq̄ntita. quante uolte il fructo della fatica auanza il merito da stare e alla cultiuatura. Ma se la fatica lutilita del fructo auanza da abandonare e il luoco. Neluochi sechi del campo piu maturamente: negliumidi piu tardi si fendon quegli che arādo la cruda terra intra solchi lascia a fructi cōtradice labondanza della terra ifama & piu feconda e lacultuata pocheza che lamultitudine spgiata: daguardare che itra solchi nō si lasci terra nō mossa & lezolle sono da diffare cō martegli. Nelcāpo supdono leteriora se nō sicultua

VNDECIMO

no lextrematadi. Se il campo e pietroso p molte parti defassi la turbaragunata purgare si potra & arare il giunco gramignia & felci & tucte altre herbe nociue con frequente aration del mese diluglio.

Del seminare. ca. xii.

NElle terre fredde il sarchiare si fa autunnale presto accioche le biade alcuna cosa di forteza i nanzial laduenimcto del uerno predino: ma nel caldo & grasso capo indugisi il sarchiare quando puo acciochel suo sarchiare tosto dellherbe inutile p luxuria non fastoghi. ma il troppo humido capo non nellautuno ma di uerno si semini alq maximamete si couiene le faue ouero illino che le radici diuelto lo supchio humore consumano: qluq cosa si semina nela pri mauera neluoghi caldi piu tosto matura. mete: ne freddi piu tardi si seminino. L'autunale seminatore il contrario acto adomade. I soctili capi o uero aquosi piu matura mete. I grassi iuerita piu tardi si seminino. Anche gli acquosi nel tepo dellautuno maturamete si seminino cioe tosto: ma se il capo al piu e grasso & feracie cioe abonduole di fructo non si semia una uolta ma molte ogni ano luxuriera bastarde & diuerse herbe che poi senza grade fatiea non si potra amedare: ogni grado dopo la terza seminatiõe ouero gieneratiõe di seminatiõe nella terra uliginosa in gieneratiõe disegali sicouerte in ciaschũo seme due cose sono cioe uirtu formatiua laqle ha dalcie lo: & substantia formale che figuratiõe riceue nella piata & dalla pianta gli organi. Ogni seminatiõe fara si debbe quando il seme ha maggiore aiuto dal cielo. inuerita e nella pria eta della luna ipocche saiuta allora il calor dumido & di uitale lume del sole ogni seminare che si fa dallariete al cancro autunante allor simoucrano cioe radi

cata si moucrano nelladouuta di substantia gita. Leuernale anche nellamatrice della terra giaceti: allor pululerano & dal sole tepurato aiutare germuglierano & fiorirao nella secchezza dellastate. Ma daguardare e che oltre alla misura isemi non sigictino nel capo che se si fara isemi farano grandi & non farano pmigliori sono isemi non corrotti che leta duo ano non auazino ma alle terre tue iprouati coniecti i nuoua gieneratiõe disemi inanzi alla sperictia non e daporre itucto lasperaza isemi iluochi humidi piu tosto che ne secchi digienerono. Tucti legumi seminare sicomadono istra messi alla terra. ma nel lumida si comado no di spargier aduegna che ne temperati caldi da semiare. sia mese sechita luga fara isemi gictati non meo ne capi che negliorti si seruerano. Dellacq dainaffiare. xiii.

LAcqua migliore dogni cosa a imbagniare icampi delle fosse & amaturare il letame & la paludale ouero di fosse dipioue: & di rugiada ragoota: fa p anche alle piante lacqua depozì & delle fonti poi che larai scaldata allo splendore del sole.

Del tramutamento delle piante. cap. xiiii.

PEl molto humido & grasso letame la substantia della pianta nasciõe di putredine diucta i secta & il sapore del fructo si muta ipeggio & riepiesi di supchie foglie & dimolli danimali diqtro piedi che iua di corruptione e & non ancora di color naturale abandonato & icenerato pmane il letae la natura della piata pmuta piu chelci bo lanimale che si nutrica di qllo ipero ch lanatura delle piante meglio p letame che p altro non si muta: la fredda & humida terra optimamete piccione deciespi & p ceneresameda leceneri iluogo di letame optimamete spargono necapi lo stercho p ano

LIBRO

siriposi assai utile & nō crea lherbe. Ma se
 piu uechho fara meno fara p. erecenti le
 tami fino p acampi deprati abōdāza dher
 be ipuigamēti del mare se conacq dolce
 silauono agli altri mischiati amodo dister
 core si cō terra: dastercora sono icāpi spes
 si dalauoratori nel campo piu rado qndo
 laluna menoma. & se qsto sobserua allher
 be nociue impero debbono nel tēpo dista
 te piu monticiegli spargiere diletame qn
 to iquel di potrano arrare: nō fa pro in un
 tēpo troppo letaminare ma spessamēte &
 poco ilcāpo acquoso piu ilsecho mēo di
 stercore richiede se copia diletame māchi
 ne sassosi luochi creta & nefredi argilla a
 cretosi & molto spessi sabione spargierai.
 Questo iuerita alle biade fa p & leuignie
 bellissime rēde o uero siseminino lupini
 iqli qdo aldouuto crescere sarāno perue
 nuti sirisocterrino iloto del fōdo delaghi
 & depaludi tolto grasso & fertile fa ilcāpo
 lucto cōueniētissimo delle piante nutri
 mento. E illetame i palude tēperata & cō
 humidita putrefacta nutrimento & cōue
 niēte letame mischiato. lcāpi de colli nella
 parte supiore molto & spesso & nel mezo
 poco & dirado daletaminare sono. Nella
 parte socto diletame non abbisogna.

Delle piante.

cap. xv.



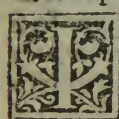
Epte cose sono sāza lequali al
 tucto niuna pianta nascie. ci
 oe triplice calore cioe del cer
 chio celestiale delluogo & del
 seme & triplice homore dimaniera semi
 nale diterra & dipioua disopra uenēte &
 daria cōuenēte della piatalopa e usare la
 limento da crescere & digienerare iluētro
 degliarbori e la terra nella quale ogni im
 purita lasciano gliarbori infiechano lara
 dici ingiu nella terra accioche di quella
 come dallo stomaco untrimento tragino ch
 se qlle solamente alla superficie spargerā

no tosto si sechano. Tertio e gliarbori nō
 sempre crescere quanto lungamente in
 fin alleradici alla terra saccoctano. Ma di
 tutti quegli che permanghono essere quā
 tita di terminata intra due termini grandi
 & menomi nel suo giēne lepiante suc
 ciando per li pori hanno il nutrimento &
 di quello che dalla parte difuori silieuan
 ingiēnne formano ogni cosa che giēne
 rano lepiante rade porosi & calde hauen
 te radici nutrimento attraghono piu che
 smaltire non possono: & impero fructi
 giēnerano putrefacti se il superchio humi
 do non senetrahe. Tucte lepiante hauen
 ti grande midolle p gli pori trauesali sinu
 trischono di quelle: ma quelle che lāno pic
 cola sinutriscono p gli pori diricto infuso
 salenti. Lamoltitudine de rami & labōdā
 za del nutrimento e p calore del sole larbo
 re dogni parte tocchate ilquale ilfugo tra
 he & allextremita pciede lacarne o uero
 lapolpa nefructi dalla natura sicagiono ac
 cioche qlla aterra cadente ilseme da quella
 sifermi & sifermi & piu agieuolmēte sauā
 zi gliarbori molto fuocto i altri solamēte ā
 nīp lodifecto del nutrimento & lauita a
 ctuache sufficientemēte nutrire nō puo
 irami elfructo senō p sufficiente riposo sa
 rāno rinouati. Ogni pianta che col seme
 nascie e saluatica impo chel seme dalla sal
 uatica radice pciede & per lostipite & ra
 mi passa accioche lauita ditucto larbor ac
 quisti accioche possa ase simile gienerare
 Quando alcuna radice sitaglia daqila il
 piu delle uolte nascono altre che lapianta
 nutriscono il suo luoco. Se larbore uechho
 omolto cōsumato sitaglia debolmēte pul
 lula ouer solamēte giernugli ouer fun
 ghi pduera de saluatiche arbori i fructi cō
 molti ma minori & piu agri pla secchezza
 del nutrimento: delle dimestiche sono po
 chi ma son migliori & piu dolci p latem

NDECIMO

perata ragione. Ogni pianta maschia prima che la femia pulula p lo caldo piu forte & le sue foglie piu strette sono per la secchezza del maschio. Alcune piante l'aria impediscono ingeneration di fructi si come il corillo: el cauollo laute: illoglio: la biada: & il noce quasi ognialtra per la penetrabile amaritudine sua & impero di piantagine o uero seminatione di diuerse insieme spesseuolte guardare sene uole: Ogni pianta di quatro cose abbisogna cioe femminile humido: terminato luoch di conueniente aqua senza humor: temperato nutriente: & daria asse cōsimile pporzionale accioche ottimamente nascha & crescha. Le piante nel caldo tempo crescono per lombra della notte & p localdo del sole diuer tino legno. Le piante nel tempo del uerno l'humore nelle radici ragunano che nella state lo spargono & irami acrescono. Tucte le cose ch' nella superficie della terra nascono deuapori disotto alla superficie della terra pineti nascono. I fructi demori piu saporiti sō che qgli delle ualli ipoche ladigestione meglio si copie i loro.

Delle parti delle piante. cap. xvi.



L fugo & humore per gli porri delle radici atracto per similitudine della pianta p digestiuo calore terminato aqlla nutrire. le radici quanto a nutrimento trate sono allaria simili. Ma ipoche isodono calore uififico atutta la pianta similitudine del core hāno le midolle nelle piante sono si come lamicha negli animali: inodi creati sono intucte le piante molto midollosi cōcaui accioche ritenghino il nutrimento & lo spirito p gliqli qlle acresciere & uiuere cōtinue in fino che fara conuenientemēte digiesto. Le cortecie nelle piante sono si come il cuoio ne gli aiali nō p cōtessere delle uene ma domore terrestre cacciato alla superficie di-

generati. la materia delle foglie e humore acquoso nō bene digiesto alqto con fecia della terra cōmixto coqlila sagacie natura ifructi dal supchio feruore del sole si disesse la materia del fructo & uapore secho uetoso appetuare delle piante la specie dell'anima uegetabile generato de fiori la substantia di piu soctile hūido si genera psetamēte digiesto ilqle pria bollendo p lo calore al nascimēto del fructo uada inanzi.

Della generatione delle piante. cap. xvii.



Egliarbori & di tucte laltre piante alcune si gienerano piantate alchune per seme: alchune per se per commixtione degli alimenti & uirtu celestiale: irami che fara radice si piantono se solide sono di substantia disotto si defendono quando si ponghon accioche piu agieuolmente atraghi no il nutrimento. L arbore il cui seme debboie fara meglio dirami ouero di radice che del seme sapigliano le piante humide aquatiche & molli in qualunque modo al la terra si ficchino agieuolmente sapigliano imperoche la loro caldeza fortemēte atrahe il nutrimento: irami degliarbori di soda substantia quando si pianta a lacerai gli meglio sapiconoch tagliati impo che ipori ha piu apti p gliqli atragono il nutrimento. Tucte le piante che aromatiche & sechi hāno ifructi piu conuenientemente si piantono ne moti & quelle che sodi & humidi fructi fanno piu tosto nelle ualli seminare si debbono: gliarbori piccoli & deboli semi facienti presto: & disemi & dirami piantare & pducere si possono di semi: ma la piantagione e piu pericolosa & ilūgha molto si porra & di qllo nascie pianta & derami piu tosto sauāza & quidi dimestica nascie nō saluatica se di. imestica fara preso: gliarbori che sono gradi & forti pduceno di quello meglio che derami p

LIBRO

item: gli spatii intra gli arbori ouero uiti da seruar sono cioe grandezza & del loco grassiezza & approuata consuetudine. Ogni pianta nel fondo arido ouero inchi-
neuoile piu profondamente nellhumido & spesso meno profondamente si pianta. Se la piantagione sia in terra cretosa sab-
bione si mischi & nel sabbione creta: ma nela magra piu diletame sappogha. Qua-
do la pianta si traspone sella non sia pica-
la a quegli medesimi del cielo caldini neq-
li inanzi era stata si pongha: quado la pia-
ta nella fossa diponi quello che delle radi-
ci offeso trouerai mezerai quando si pia-
ta acioche la terra tropo secha non sia oue-
ro molle si guardi & piu tosto seccha che
molle permangha. Negli aridi montuosi
loghi inanzi al uerno ma negli umidi oue-
ro ualicosi nella primavera letaspiatagio-
ni si facino netemperati inciascuno tepo
si conuiene se da porre son esemi degli ar-
bori glimiglior seleghino & del mese di
gennaio i nomi & daprile quattro diu so-
cerra si metta che se il uoco sara caldo &
seco doctobre & dinouembre si ponghi-
no i rami che senza radici si piantano me-
glio auanzono se si pongono del mese di
marzo conciosiacosa che gia alla cortecia
se il uerde sugo sinframecte ouero ancho-
ra del mese doctobre quando non e anco-
ra uiuifico dalla pianta spirito fuga aura
alle radici: i rami che si piantano da-
torciere non sono ne in alcuno modo da
tormentarli. Ma se la cortecia sode substi-
tia fia fara pro se parte sene feda disotto
& nela fessura si metta una petruza. I rami
dapiantare sono lieti sechi necti con giem-
me spesse & piu oculati & a una materia
fiano ridotti.



Dello innestare. cap. xviii.
Itucto lo innestare meglio e si-
mile insimile secondo la gene-

ratione cioe ipero & ulte in ulte. Nel tro-
po duro stipite sconueneuoile e lo innesta-
re imperoche i quello leuene radicale me-
ctere non puo ma in quello doue e picola
durezza & molta sucosita ottimamente fa
piglia: i surculi cioe marze dānestare siao
sterili sugo si dinouuo nati dalle giemme
spesse & molto ochiati & dalla parte orie-
tale pellarbore piu tosto che da altra parte
tagliati: la diuersita ne meli & neperi & in
tutti gli altri fructi dallo innestare de gli ar-
bori di quella medesima specie tuta pcie-
dette lo innestare ne grandi arbori nequa-
li la cortecia e grossa & grassa & daffare i-
tra legnio & la cortecia: ma ne sottili si fa
piu conuenientemente fesso illegnio ad-
uegnia che lo innestare in molti tempi far-
si possa: ma migliore e quella che si fa i ql
tempo che legiemme cominciano a esser
sospette: ma degli arbori facienti giema
innanzi che la comicia amandar fori piu
conuenientemente sinnestano. Lo inesta-
re abuciuolo fare non si puo se non quan-
do la cortecia si parte dallegnio & inueri-
ta optimo fesso da una parte il buciuolo a
dapporlo alla sommita della uergha & la-
scialo infino che el buciuolo appresso si
uegha innestata la pianta nutrimento tra-
he dallo stipite in tato che hara poi miglio-
ramento rado permecte il tronco sotto
nodo alcuna cosa mectere. Ogni innesta-
mento quanto piu e basso tanto e miglio-
re imperoche i fructi piu dimestici & mi-
glior i fa.

Della medicina degli arbori. ca. xliiii.



E delle uechie arbori si fendo
no le radice & nelle fessure si
cacin pietre meglio attrarano
il nutrimento & cosi alchuna
cosa si faranno fertili quelle che la sterili-
ta comprende alle inuechiate piatte per ta-
gliamento derami ritorna la giouentu sel

VNDECIMO

la non e peruenuta all'ultima uecchieza. Ogni piata dimetlica nō cultiuata diuēta saluatica & maximamēte se a sabiōe & are nosita sicōuerā & ogni saluatica si dimetlica quando e cultiuata lacultiuatura adime sticare gliarbori: incōuertire & letaminare & cō aghuagliare lanatura dellarbone alla terra & nel tagliare delle spine & supchi et cō innestare permane. Nelcāpo nouale ala cultiuata ridōcto dafare e stirpamēto delle saluatiche radici che ogni homore del cāpo succiano. In nouale campo piu āni abō deuole e & poi sicōuiene dargli delletame se feracie debba permanere & se nō e gras sissmo interporgli riposo maximamēte q̄ do cō substantia herbale & dipaglia lepiate In quello lauorā osimectono ouero colle radici sidiuellono quādo l'homore eluiuisi co spirito decāpi perli semi & piāte sactrae a quegli laterra mācha & ditermiato tēpo riposā dosi alcāpo ācora siriuoca allūo piu tosto & allaltro piu tardi secōdo chel cāpo del campo piu secōdo sitruoua. qualūche cosa cō fatica & spesa & uirtu sicompiōno se nō sinterporra riposo che ristoro prēdi no si dissoluono & corrompono selācessi ta cōstringnie della sallata terra sperare alcuna cosa possōno nell'autunno diptātate o inestare & acioche lamaluia sna nele fre de pious discorra alcūa cosa ācora diterra dolcie ouero disiume disocto mectere: & se aquello uirgula connectiamo.

Della ghuardia.

cap.xx.

DElle cretose terre che ageuolmente rouinano leripe de fossati & poao pendenti dirossa ouero iaiosa terra & simiglianti lequali non ageuolmente rouinano piu pēdēti fare sipossōno doue molto necessaria e la sua armadura diuignie & d'altri luoghi di pruni solamēte piātagiōi sifac cino q̄to sifacino alcuna piātazione dipru

ni ouero darbori per siepi apresso a terra p due anni siriēda acioche pululino & lesie pi spessino.

Regule della materia del terzo libro de campi.

cap.xxi.



LAria fredda & uetosa & secha & dilungi daogni homore statore & stalle esser dee & aq̄lle dellaustro esser allincōtro. Niu na cosa e piu utile alūgamēte guardā i gra ni ch sia optimamēte secho & secho simet ta i granai & alchuna uolta i luogo pxima no tramutato sirefrigerii: neluohi nelq̄le sgrāi sipōgono si sīatropi excellēti i frede za o i calore ipoeche ciascano lebīade corrompe. ilegumi se tardi si semināo sīdebo no iacq̄ diletame imolati seminare acioch piu tosto agremuglā sīāo cōstrecti: ogni grāo che i terra grassa nascie e piu grasso piu nutribile & ipeso piu graue. ma q̄llo che nella magra nascie elcōtrario nelochi humidi & acquosi ilgrāo spesso digiene ra & i loglio & uena sicōuerā alcuna uolta sicōuerā i frumēto del collo delle granelle e piu robusto ma alla misura mēo rispōde ogni granella fori chelmiglio lungamēte negli stipuli suoi che le cose siferuāo: ogni cosa che attēpo distate sīsemia soluta terra richiegono & laterra creta rifugono laq̄le solamēte lasaggina se grassa sia la recusa. Regole delle materie del quarto libro del le uigne.

cap.xxii.



Onciosiacosa chmolte sitroui no uarieta delle uigne: ciaschu no della sua patria il costume obserui. Altrimenti dalauo ratori procuranti sosterā difecto solamen te lauite di mezolana qualita desidera tie pido piu tosto che freddo & seccho che piouso & tempestoso. troppo iueti teme Aquilone leuiti asse opposite fa secōde: au stro lesa nobīe. Nelarbiurio dunq̄ nostro

L

e del uino che piu nabiamo o uero miglio-
re. I campi piu largamente il uino portao i
colli il sano miglior cioe piu nobile: Nel uo-
ghi freddi le uigne sipogono dal merigio
ne caldi da septentrione: ne temperati da orie-
te o da occidente il uochi da natura spesse uol-
te intermutao & ipero le lor generatiõe co-
uenientemete facocino. La terra alle uigne
porre ne ispeffa tropo ne risotuta ne sotile
nelietissima esser dee ne campestra ne stra-
boccheuole ne feche ne uliginosa ne salsa
ne amara: Ma che intra tutte della tropeza
temperameto terra & piu proximao fara
alrado che aldenso alle uigne il terzo capo
& maximamete isaluatichi elegiamo pig-
giore ditutti & quella nella qle sarano i ueti
uecchi della quale se lanecessita constrin-
ge prima dimolte aratõe leradicie della
prima uigna sidistepino ogni luoco da pa-
stinare prima datutti impedimenti si dili-
beri acciochella abbatuta terra dopo il cal-
cameto continuo non si solidi tueta quata.
De magliuogli delle uiti. cap. xxiii.

LE piante delle uite che del mese
doctobre o uero di marzo si ta-
gliao dalla uite migliori sono
che daltro tempo colte della ui-
gna: molto grasse quando illuogo sottile
sidedidera piantare non sono dacogliere
isfermenti: da cogliere sono isfermenti da
piantare della uite mezana di cinque o di
sei gieme disparto dalla uecchia procie-
dere. cierto differtilita segno della uite e:
se diduro alcuno luogho il fructo richiede
ra & de figliuoli enoiera irami & da ogni
parte leuantefi. uno solo anno la fertilita
della uite prouare non sipuo. Ma in quat-
tro siconosce la uera generosita de surcoli.
La nouella palmite niente abiente del uec-
chio nelqual frequente nodo abunda si-
dee cogliere apiantare.

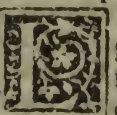
Regole di piantare leuite. cap. xxiiii.



SE grassa elatera magiori spa-
ti tra leuiti lasciereo se sottile
strechi n e dua generatiõe
diuiti da coporre il pastio: acio
che lano iniquo alla generatiõe dele uede
mie laspa za akuto n sichiude neli acquosi
lachi. dopo il uerno piu utilmete lauigna si
piatera et la ppagie simecetera: et fructo fara
Dello innestare. cap. xxv.



PER troncho della uite da innesta-
re silega sodo che domore ab-
bondi alimeto ne di niuna uec-
chieza od ingiuria lacierato si-
secchi. Rasente terra o sotto terra la uite si
metta imperoche sopra terra piu malage-
uolmente sappiglia la innestata uite bene
sileghi & dal sole & da uenti con alcuna
copertura sidifenda accioche non si per-
chuota & non siriarda. quando il calore
del tempo la innestata uite giugne alla ui-
te sottile homoreo panicello pssio aluespro
sidede spesso isfondere qdo legiemme dalla
innestata uite cõinciano acrescere aiuto dal
cuno palo lisi dee allegare accio che alcuno
mouimeto la fragile eta del sermeto n aba-
ta. Del potare. cap. xxvi.



APOTAGION delle uigne nel uo-
ghi freddi dopo il uerno. Ma
ne caldi & temperati innanzi
& poi optimamente sicielebra
Da torre sono lieti lintorti deboli super-
chieuoli & sermenti in mali luoghi nati
moltitudine o uero pocheza de sermenti
secodo la uirtu dela uite silasci et al sole iue-
chi sermeti: de quali il primo fructo della
no perde tutti siriadano & lanoua tagliata
sintitcei inutili leuiti molto secodo nelle q-
li il frequente nodo aboda strectamete &
quelle che pintra nodi lunghi singugiao
piu largamente sono dapotare. La uite che
maturamete sipota piu tosto pullula & piu
& magiori sermeti producono. Ma qlla

VNDECMIO

che piu tardi si pota piu tardi pulula et piu fructi proffera dopo labuona uendemia piu stretto sipota: dopo lapicchola piu largo. Molto fa pro alla uite & maximamente alle nouelle se quelle scalzate le soprauaue radici siccidano lequali nella sommita producano & fanno molto fruct.

Del cauare leuigne. cap.xxvii.

DAaffrectare e il caua e delle uigne inazi ch legieme trop en fino. Impo che se lapto occhio della uie uedra il cauatore acciecherai la speranza grande della uendemia. Quelle che fioriscono e da non tocha re il cauamento delle uigne fare fidee qdo dimezana dispositione permane intra molle & seccha sia iuerita lo scudo che tutta la terra simuoua igualmente acioche iqlla mete dierudo suolo rimaga laqualcosa con una uerga il diligiete guardiano cierihi.

Dellue & del uino. cap.xxviii.

SElue grasse quasi matur del le foglie pli lati sospogli & colga la rugiada asciutta & adaria chiara il uino si fa piu pote te molto te mature piu dolcie. Lacierbe agro: Laquose aquoso uino fano il uio di piu cagione soffede & si turba cioe dicaddo freddo fiatore tonitruu fortitremuot & pmouimento del uaso & p ueti australli alcua uolta molto & allora si richiede piu forte medicina contraria. Alcua uolta itato che el suo calore naturale itucto si spegnie & allora i niuno modo curare si puo ipo che al morto non fa pro nessuna medicina.

Regole del qnto libro degli arbori. xxix.

ADuengha che alcuni arbori de siderino laria calda & alcuie fredda & la magior parte temperata & alcune la terra grassa & alcune magra impertanto in tutte queste si couengono che tutta la terra nella superficie se

cha & nelle interiora humida richlegono Nel tempo dellautunno degli arbori sicouengono dinudare le radici & impore al cuna cosa diletame che per pious discorrimiento coperte alle radici saporti. Ma se troppo sabionosa fara la terra coueneuolmente riceuera la creta grassa & nella meno pietrosa sabbione si pongha nella grassa terra piu: nella sottile meo: listipiti degli arbori da terra silie uino: Le piante degli arbori dal tempo che poste saranno infino i tre anni: non si potino. Ogni potagione degli arbori qualunche tempo dal tempo del cadimento delle foglie fare si puo fuori che dalla freda acuteza infino che cominciarano a pullulare. Attender sicouiene ch bastardume nellarbore natiouero presso allo stipite delle radici & rompenti si lascino: ma qle infino dal principio leuare. Se li arbori uermini abbiato il troco sopra le radici sifori & nel foro uno conio di quereia uisi fichi quando gli arbori diuentano languidi qlli scalzati & delle radici inutili rimoditerra daltre dispositioe uisi poga.

Regole del sexto libro degli orti & prima della ere. cap.xxx.

LOrto desidera aria libera & temperata proxima naimpero che elluochio ditropa secchezza o di freddeza temono illuochi: ancora i tempi del mortificantefredo sostenere non puo & luochi ombrosi di niuna ouero di poca utilita son: Lorto desidera la terra mezo lanamente asciutta & humida piu tosto che seccha. La creta iuerita e agli orti molto inimicha. Leerbe nella tropa soluta terra nate nel principio della priauera optimamente auazono: ma distate si sechao. La felice postura dellorto e che soprasse riuo abia per lo quale possa quando bisogna ibagnare. ma lorto che allinubilo cielo subgiace & domore distonafi

L ii

LIBRO

peorre: pximão e che libero sia & nulla di
disciplina difeminare richiega. La terra de-
sidera grassissima: la uenturosa pastura al
lorto e legiermēte ichinata piāeza: il corso
della q̄ discorrēte p spatii discreti diuilla.

Del pastino degliorti. cap. xxxi.

E parti degliorti così dadiuide
re sono che q̄lle nelle q̄li nellau-
tūno si semiera nel tēpo del uer-
no si pastini: siricuoca p benefi-
cio del gielo & del sole: ma se penuria di-
terreno fabia q̄lunche tēpo dellāno la terra
ira hūidita & secheza situoua uguale apa-
stinare possi icōtanēte semiare se optiamē-
te sarà ingrassata: daffare il pastio dellorto
prima profōdo & grasso & sopresso spar-
so illetame ancora minutamēte si pastini
& la terra con letame simischi & quanto
puo impoluere si riduca.

Del seminare gliorti. cap. xxxii.

Eluochi freddi latumale sar-
chiamēto piu maturamente si
facia nelo fredouernal piu tar-
di nello caldo inuerita lautum-
nale piu assera & il uernale piu maturo fa-
re si puo. isemi selegano nō correcti ma q̄
gli che forma dētro abino biācha & il piu
pesanti & grossi che lāno nō habbio pas-
sato il piu delle uolte situoua utile diuersi
semi isieme seminare accioche el tēpo a al-
cūi desemi alcuna uolta cōtrarii al tutto la
terra ignuda: ditutte lherbe buona sarchia
giōe & q̄do la luna e increscere & spesso di
sutile procedera nello menomamēto.

Come siutano gliorti. cap. xxxiii.

L piu delle uolte fa pro agliorti
il cultiuare cōn mano piu tosto
che col sarchio. Lherbe nociue
quante uolte bisognera si diffi-
pino accioche alle migliori il nutrimento
non tolgano. le terre troppe cretose fabio-
ne si mischi.

Dicogliere herbe & fiori & barbe. xxxiiii.

Erbe per cibo dacogliere sono
quando le loro foglie al douu-
to saranno peruenute acresci-
mento. Ma per medicina si cō-
uengono cogliere poche integrita di grā-
deza anno inanzi che il colore si comincia
acambiare & cagino: isemi si tolgono poi
che il loro termine si ficha & secha & dal-
loro crudeza & aquosita. Le radici darō-
pere sono quādo il cadimento delle loro fo-
glie isfiori cogliere si debbono poi che sō
aperti interamente inanzi che si comineio
asterminare & cadere isfructi son dacoglie-
re poi che finiscie il compimento loro in-
anzi che siano aparechiaui a cadere. Qualūq̄
cose si colgono alminuare della luna mi-
gliori sono & meglio si serbāo che q̄lle ch
si serbono nel suo acrescimēto et q̄lūche si
colgono nel chiaro aere migliori sono ch
quelle che si colgono indispotione du-
midita daria & uicinita di tēpo di pioua.

Delle uirtu dellerbe. cap. xxxv.

Erbe saluatiche delle dimesti-
che sono piu forte & dimino-
f quantita secondo la magior q̄-
tita: & delle saluatiche quelle d
mōti sono piu forti & q̄lle scui luochi son
uēto si alti sono ancora piu forti & q̄lle il cui
color sarà piu tito il sapore piu aparēte &
lodolcie piu forte sarāo piu potēti nel suo
gienere. La uirtu dellerbe si deboliscie do-
po due o tre anni secōdo il piu o il meno.

Della cōseruatiōe dellerbe. cap. xxxvi.

Erbe isfiori isemi da seruare so-
no il uochi obscuri imperoche
la superchieuole freddeza e in-
sachi ouero iuasi constrecti me-
glio si seruano & maxtamente isfiori ac-
cioche la uirtu non isuapori. Le radici me-
glio insoctile rena si seruano. Selle nō so-
no radici che seccate si seruano che simil

VNDECIMO

mente in luogo secco & obscuro meglio siferueranno i semi deporri & delle cipolle & dalcune altre herbe meglio che altri menti nesuno gagluolio uero silique siferbano.

Regole del septimo libro de prati. xxxvii.



Prati desiderano aere temperato o uer a frigidita humidita proximano ma la superchia freddezza impediscie la gieneratione dellherbe & latroppa caldeza & secchezza ogni uerdeza consuma. Terra desidero grassa abondanza dherba ma assaporosita mezoana & molto magra altutto rifiuta no acqua uogliono maximamente piovana & calda o uero lacunale grassa: ma dalla freda so fende. il luogo desidero molto basso doue continuo sia homore rinchiuso lltropo profondo non e acconcio ad alcune buone herbe ma paludali & senza sapore. De rinouare i prati. cap. xxxviii.



Prati aduenga ch generalmente dasse peruengono famosi: incora co opera manuale i stirati i boschi & agresti luoghi o uero con pianati campi: arati & ueccia con seme di fieno seminati de prati daprocurare herbe grosse dopo lapiovana infino alle radici si diuellano i prati che piu uolte distate sin grassano molte uolte fructificheranno & serueransi nellano de prati uechi il muschio sirada & sterile facto molte uolte sari & dinouo si semini.

Del fieno. cap. xxxviiii.



Il fieno da segare atempo caldo & chiaro quando la secchezza dellaria sispera che debba durare & quando lherbe sono ad onyto crescimento & che i fiori peruenuti non incomincino a seccare. il fieno conuenueuolmente sotto copertura siferba o uero ascoperto acconcio che lacqua non lo

guasti. desieno quasi tutte le bestie che lauorino uiuere ne possono largamente.

Del bosco.

cap. xli.



Boschi o naturalmente peruenono di diuersi arbori secondo la uarieta delle terre & del sito & dellaria ouero si pongono daliuomo. chi i boschi piantare & seminare desidera quello arbori consideri che a quelli luogo sicouengon & aquello aere o uero presso secondo che le radici degli arbori stendere si possono.

Regole delloctauo libro de giardini. xli.



Giardini o uero pomieri o uero uiridarii alcuni sono dherbe & alcuni sono darbori & alcuni delluno & dellaltro. Quegli di sole herbe la terra uogliono magra & soda sicche herbe sotili & chapillari producao che maximamente la uista dilectaro lodoi dellherbe & dellaino soauissimo cibo. i uiridarii richieggono dameriggio o da ocidente la arbore buone & rade dagli opposite luoghi patuli cioe aperti acioche la ria dilecteuole non tolgao. imperoche lombra dei arbori e nociua la superchieuole ombra infermita gienera: laria salutifera il togliemento alafanita corrompe i uiridarii uogliono essere grandi o picoli per rispetto auuto alla nobilita poterie & ricchezze del signore. Le grade arbori dilungi intra loro uogliono esser piu dilungi delli arbori itagliano ne uiridarii: cauatore optio richiede fuori che meli acioche lungamente durino. ma intralluna & laltre aciem prati sicouengono. ne uiridarii non dee alcuno superfluamente dilectarsi. Ma allora spetialmente quando seruis & necessarie cosecura sodisfatto lauorde & bella munitione intorno al li habitacoli della uilla molta delectatione adducie.

Della delectatione delle uignie. cap. xlii.

L iii

LIBRO



Olto dilecta auere uignazi be
gli diuerse buone gienerationi
duue caccienti. None ognico
sa che delle marauiglie dell'ue
dagli antichi scripte sono per isperientia
uere situouano. ma impertanto dalli otio
si amaestrati altutto da dispregiare e accio
che per la uentura lauaria de tempi & de
loghi per imperitia di quegli che rade uol
te prouano il prouante non inganni il piu
dele uolte dilecta auere uini di diuerse colo
ri & sapori che non malageuolmente fare si
puo. Euini medicinali alli abisognanti as
sai situouano utilissimi & sanissimi.

Della delectatione degli arbori. cap. xliii.



Rande delectatione e auere
impropri luoghi abbondan
za di buone arbori di diuerse
gieneratione. & impero si diti
gentepadre di famiglia da ogni parte cu
rar dee fare rechare & innestare & pianta
re & molto dilecta auere inestagioe mara
uigliose & in una arbore di diuerse maie
re & impero il padre della famiglia questo p
curi: se degli arbori forestieri iramiciagli si
fedao & dalcuna cosa che purghi polueri
zati o di qualunque colore nel luogo sicon
chiuda: il fructo del midollo acquista gran
de uirtu o uer colore dello inchiuso.

Della delectatione degli orti. cap. xliiii.



Olto dilecta auere orto bene
disposto in luogo grasso & so
luto alqual riuo perspari spor
tati di riuo: ogni gieneratione
dibuone herbe damangiare & da medi
cinare in orto hauere dilecte uole & utile e.

Regole del nono libro degli animali
capitolo. xlv.



Egli antichi tempi uiueuano
gli huomini di questi soli cibi:
che naturalmente lanno lau
rata terra facieua & poi conse

guentemete cominciarono auere della
agricoltura & della pastortia. ma ora di
le uiuono per la essentia delle scripture &
arte infinite & ditutte gieneratione dani
mali domestici & indiuerse regioni anco
ra fiere situouano.

De caualli & caualle. cap. xlv.



Hi cauagli ocaualle coperare
uorra abisogna che leta o gie
neratioe & forma lodeuole sai
ta isformita bota & malitia dirit
tamete conosca de cauagli & dituti altri a
mali che diuise laghie non ano & de cornu
ti ch diuise lano leta adeti pieamete sicon
sce: li stalloi con guardare si debbo che po
sicaualchino o niente ialtro non saffatichino
& solamete due uolte ildi samotao se gros
si puledri creare uorrai. Le cauale ch p
gne sono tenere si debbono non molto magre ne
molto grasse & non si sforzio ne fame ne fre
do sostengano & non si costringano in stre
cti luochi. le caualle generose ch maschio
notricano solo ognao samettano. acioche
apuledri copia di puro lacte. ifondao: lam
missario dicinque ani esser dee & la femia
bina cocipea ipuledri in luogo pietroso si
tengano & due ani solamente la madre se
guitino. compiuto il caualo incompete car
ni datenere e accioche possa piu sicuram
te caualcare la grassenza tropa isfertade & la
tropa magrezza debolezza aducie: il cauallo
scaldato o sudato niente roda ouero bea
infino che coperto un poco meato dal sudo
re & riscaldameto liberato sia. Alcauallo e
buono & uale nel tempo caldo una cop
tura di pano lino nel tempo caldo ple mo
sche & deuerno dilana per lo fredo.

Dello amaestrare i cauagli. cap. xlv.



Le cauallo che domare si dee pri
ma li si metta un freno leuissi
mo il cui morso sia di mele unto.

VNDECMIO

Lieuemete ilmenl amano & quindi san
ca sella soauemete si cauanchi & poi cō sel
la per uia plana tanto che el freno & la sel
la chetamente torre sauezzi: ilcaualo che cō
uenientemete sauezzi al freno al corso aue
rare si dee una uolta per tēpissimo ciascu
settimana infino alla quarta pte dun mi
glio oueramete un poco mēo prima et poi
per spatio piu lungo duno mezo miglio.
Aconoscere la bōta del cauallo. ca. xlviij.



Lcaual bello il corpo a grande
& lungho & alla sua lungheza
& grandeza proportionalmē
te tutti inembrī rispondono.
Il pelo bāio scuro da tucti et tenuto piu bel
lo. il cauallo che ha gli anari grandi enfi
ti & grossi ochi ardito naturalmente fitro
ua: il caualo le coste grosse & il uentre am
pio el dōllo pendente & affatichuole &
sofferente si giudicha: il cauallo che ha di
steli igarenti & le fati corte inuouimēte
tostano & agieuolmente esser dee: il caual
lo abiente legiunture delle gambe natural
mente grosse & ipasturali corti forte figiu
dica. il cauallo abiente legambe & delle
gambe legiunture ben pilose & ipeli lun
ghi laborioso e cioe affatichuole. il caual
lo abiente le mascelle grosse & il collo cor
to nō agieuolmēte saffrena ne e bello: il ca
uallo abiente tutte lūghie biache mai duri
pie nō lauera il cauallo abiente le orecchie
grande et gli ochi concaui lieuemete
remisso fara: il cauallo le cui gābe dināzi se
pre si muouono sono da douere esser pie
ne di mali costūi: il cauallo che spesso mo
ue la coda ingiu & insu e di mal uisio.

Delle infermita decauagli. cap. xlviij.



Le infermita aduegono acaua
uagli nel capo nel uentre nel do
lo & nelle gābe & ne piedi &
nellūghie. Alcuā uolta p omo
ri et spesso p mala guardia. idolori adue

gono a cauagli o per superfluita d homo
ri & inuene di sangne contenute o per ue
tusita entrante nel corpo del cauallo iscal
dato per li polli aperti o intestini peruisco
si homori nata & superfluita rodere dor
zo o d altra cosa che enfi nel uentre o p so
perchia ritētiōe dorina nella uesicha enfi
ante per tutte queste cose gieneralmente e
che il cauallo p la stalla con una caualla li
beramete si lasci andare. Sale iacieto suffi
ciēte infuso molto uale cōtro a ogni enfi
gione icominciāte nel dōllo: in molte in
fermita decauagli la coetura caldo reme
dio. Ma debesi molto diligētemente guar
dare che la coetura esso nō si possa morde
re ne fregare impoche nel troppo pizico
re illuocho codenti infino allosia mordere
be. molto sono isegni per li quali il cauallo
si conosce i che pie del corpo egli abbi ma
le & pliquali prenotificare spua. telalibera
tione & la morte del cauallo che p regola
scripte sono insieme tutte fine del tractato
decauagli & impero qui di quelle lascio.

Debuoi.

cap. l.



Lgradi delecta debui sono q
tuola prima deuieglila secon
da degiouenchi: la terza deboi
nouegila quarta deboi uechi
agli armenti debui & delle uache dappa
rechlare f no di uerno in maremma & di
state freddi & coperti montani & le stalle
debbono esser direna o dalcuna gienera
tion di pietre alla stricare un pocho inchine
uole accioche lhumore si possa discho re
re & contro le parte ghiaccate alcuno re
sistere dee obgiecto: lastate due uolte il uer
no una simenio abere. ibui sani forti &
agieuoli si conoscono: ipoche agieuolmē
te si muouono quando son pūcti & hāno
imēbri grossi & gli orecchi leuati begli &
forti gieneralmente si conoschono se tucti
imēbri grossi sieno et insieme corespōdēti.

L llii

LIBRO

Delle pecore.

cap. li.



E pecore si conoscono delle
sele nō sō uechie ne agniele. an
che dalla forma selle di corpo
apia et habia molta lana et mor
bida et ipel. aliet spessi nel corpo tucto la
falta lor lisa se saprono illor ochi et leuene
fiao rubicōde et soctili sono sane. Ma se
le sono biache ouer rubicūde et soctili so
no fae: ma selle sō biache ouero rubicūde
et grosse sō iferme. Anco se pfe nella pel
le del col o et āco dināzi tracte apēa trarre
si possō q̄lle che son sane ma se ageuolmē
te il cōtrario: lettalle i loco nō uentoso et in
chineuole acioche dallhomore si mōdaf
fino et che lūgie scabiose nō si fracassino
le pasture debono eēre dinouegli et fres
chi prati electi. Le pasture de paduli sono
nocieuoli et le saluatiche dānosī alle laua
te di sal nō spessa sparsiōe dee del pecto le
uare il fastidio. Dellapi. cap. lii.



Api nascono pte dapi et pte di
bue putrefacto lapi optie son
uarie et ritōde ilsegniale dila sa
nita lor spessiegiamiento nello
exame se nece et se lopa chele fāno eque
uolmēte eleno ma il segno delle mēo ua
lētī se le sono pilose et oride cioe paurose
et polueroſe.



Regole del decimo libro et del pren
dere gli animali cap. liii.



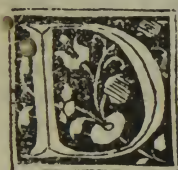
Tucti gliuciegli rapaci lanaiura
e che sempre soliet non mai o
dirado a cōpagniatī uadio: inf
poche i preda nō uogliono ha
uere compagnia et da ogui aquali pōgo
no appollamenti et sono conosciuti per
stincto di natura et quello inimico sento
no gharrono et fugono et se quanto pos
son occultano gliuciegli rapaci se di buo
ne carni si pascono et ore conueneuoli et
ingiuria non sia alloro et non contrallo
ro uolere si mandino gliuciegli da signori
dirado si partano: se il signore nō seguita
la uolunta dello sparuiere o daltro uciel
lo rapacie il suo uolare conciosia chosa
che sia disdegnante natura ageuolmen
te il perde: l'animo delluciello rapace q̄si e
a quella natura: gliuciegli quasi si predo
no con fiere dimesticate cioe disparuiere
astore falcone smerlo girfalco aguglia ga
no gimerā gliucielī si pigliano con reti di
diuerſi modi cioe appantiera lanitre cō re
te sopral fiume stese pigliā nfi igru & gha
stane & oche: anche con altra rete oche &
anitre ne campi & presso a acque. Anche
alle pareti colombi & tortore & quasi tu
cti uceli picoli. Anche allaciuolo uciēgli
picoli & molti mezanī. Anche cō
ragnie picoli uccelli & grandi &
rapaci. Anche a una rete stretta &
lunga le pernici. Gliuciegli an
cora con uarii lacluoli si piliano i
terra ordinati & inarbori apresso
denidi quā tucti uccielli si piglia
no con uischio cioe pania cōuer
ghete con palmoni con funicelle
inuisate. Tucti ucieli pigliare si
possono con balestri & con archi
& in alcuni altri modi ipesci si pi
liano cō reti di diuerſe generatio

VNDECIMO

ni cioe con scorticaria in mare con traouer
fario in luochi di fiumi & dilacii spatiosi
raualli in piccole acque & ingrandi con na
ui. Anche con giachio & negosa. Anche
nelle ualli con gogolaria: & degagnia con
gradelle & piccole reti: anche con cieste &
con ghabie: amo spardeni & calcine.

Fine del undecimo libro

INCOMINCIA il dodecimo libro
nel quale si fa memoria di tutte le cose ch
in ciascuno mese sono daffare in uilla &
prima del mese di Giennaio. cap. i.



DI questo mese spetialmē
te neluochi caldi: de lu
chi inhabitabili si puo co
noscier la bonta o la mali
tia dellaere & deuenti: &
dellaque: & della terra: &
del sito aduegnia che neluochi temperati
in certi altri mesi meglio si discierna. An
cora neluochi caldi le corti & le case assai a
conciamente si potranno fare & gliarbori
si possono per gli edificii optimamente ta
gliare. Anco si puo procurare nuouo leta
me & il uechio acampi & alle uignie por
tare & seminare la faua: cicercchia & laue
cia. Anche secampi non sono molli fide
ono prima arare: & che nelochi caldi si pos
sono letaminare le uignie & potare: anco
si possono porre nel semenzaio le sorbe
le pesche & gli altri arboriche fanno ghō
ma innestare & fare lorto se la uignia nō
e molle: anche ne noui prati si posson spar
giere le uerte & i semi dellherbe: & le per
che de falci & i uinchi & cāneti tagliare p
le uignie: & le selue & ogni legniamē tagli
are si po per lo fuoco ancora tutti i uasi da
usare & icarri & cioche nelle case si fa quā
tunche tempo sia di questo mese si fanno
ancora tutti gli animali di mestici si posso
no comperare & i saluatici pigliare e lapi

diluoco alluoco trasportare & mutare.

Febraio.

cap. ii.



DEl mese di febraio & tutti lial
tri si puo conoscere la bonta
& malitia delluoco habitabile
& comperare la casa & cioche
iessa & apso dessa e daffare q̄l si posar: in
che si po portare il letae a capi: alle uignie &
aliorti & aprati & tutti letaminare. Anche
si possono aconciamente icampi arare et
seminare in essi la faua la cicercchia et certi
altri legumi et roncane il grano la sepale el
farro et la spelta: et scolare laqua de loro
et arder i essi: & cora nelochi caldi si po lochi
seminare la uene el cecie: et ne temperati la
rubiglia el pesello: di questo mese nelochi
humidi si de far il pastino ouero la cultura
doue la uignia si de p̄antare et neluochi
caldi et sechi apresso la fine utilmēte si p̄i
ta et fa lonnestamento della uignia quan
do legiemme cominciano auscire forti et
inanzi che lachrimo dhomore acquidoso
ma spesso. ancora si fa optimo potamen
to di uignia neluochi temperati ei caldi se
la molta neue o la tropa gran fredura nol
lo storpiasse: ancora di questo mese si fer
mano optimamente le uiti et gliarbori se
prauuali uanno leuiti: ancora di q̄sto me
se si deuno tagliare le radici di futoli ale u
ti et anco si deono letaminare. Anco si deo
no palare le uiti et rileuare et neluochi ma
rini et caldi si deono cauare: anco si posso
no intorno alla fine tramutare i deboli ui
ni et cuocere quando soffiano et tragon
fuenti boreali cioe dela tramontana et nō
mica quando spirano fuenti australi acio
che da corruptione si conseruino: posson
si anchor di questo mese quando la terra
e non molto secha o molle seminare oue
ro porre tutte piccole piante degli arbori
& trasporre & innestare et maximamen
tel uerde sugo sara corso inf̄in alla cortece

LIBRO

cia. Anco si possono gli arbori portare et formare et da tutti i superflui rami sechi et scabiosi et di futoli pargare: ancora i rofai et nuoui canneti si possono ordinare et piantare: ancora di questo mese se la terra non e secha o molle si possono fare gli orticioe zappare o in altro modo cauare et letaminare: et ogni generation dherbe che nella terra sideo no seminare nella priua oporre si coe son agli atripici anici a pio assentio artemisia bruotina bietola bassilico cauolo cipola finocchio gabusia regolitia lactuga menta porro papauero petresemolo pastinaca spinaci senape sanctoregia scalogni & ancora le mali herbe saluatiche si possono seminare di questo mese: ancora di questo mese si possono piantare et procurare le piante: et fare le siepi se che delle corte de campi delle uignie et degli orti di pruni od altri boschi: anchora si po fare selue et salta cosi di dimestichi come di saluatici arbori: anchora si fano di questo mese aconciamente iuerzieri cosi dherbe coe darbori et tutte altre dilectevoli cose. |



Marzo. cap. lli.
El mese di marzo optimamente saranno i campi buoni se la

superflua humidita e in essi consumpta & la terra sara gia peruenuta adaguaglianza intra humidita & sechezza. Anco si semina la uena el ciecelacanapa nel uochi caldi intorno alla fine & la faua nel uochi freddi e temperati nel cominciamento in luochi grasso & quella faua che fu di gennaio se minata in questo tempo si corica. Anco si ronca & monda dallherbe grano la spelta & lorzo. Ancora di questo mese si semina la sagina el miglio el panico el fagiuolo si possono seminare: anco si potano & innestare le uiti intorno al principio di questo mese & rilcuansi & cauano quando la terra e temperata. Ancora si colgono & pigliano le uiti di questo mese & propaginansi & rinuouansi: anche si tramutano i uini alora che la re e chiaro & quando Borrea spira. Anco si cuociono i deboli uini accio che si conseruino meglio & non si uelghino & optimamente senempiono i uascelli mes si nella fredda ciella & chiudinsi fiche poco sfiatino acioche non diuentino acierosi.

In questo mese si possono piantare et trasportare & cauare d'orno tutti gli arbori & innestare quegli che non hanno gomma: anchora si pastinano gli orti & letaminansi & innestansi seminano tutti semi specificati nel mese di febraio. Et ancora intorno alla fine i melloni i comeri & i ci triuoli. Ancora in questo tempo si pianta la saluta fichando in terra i suoi ramuciegli: anchora nel uochi freddi sideo no i prati purgare & ne temperati et caldi guardare: di questo mese sideo no sopportar i cauagli et le caualle & buoi et le uache et de onsi mettere alle femine: et de onsi domare i cauagli e buoi et fumi care gli api legiermente. Et l'arme si debbono purgare uermicegli et da ogni bructura

DVODECIMO

Ancora gli sparuieti et gli astori sideo-
no meçtere nellamuda & di buona carne nu-
trire.

Aprile.

cap. iiii.

El mese d'aprile faranno icam-
pi grassi: et gli humidi iquali tē-
ghono lacqua lunghamente: et
iuchi faranno la seconda uol-
ta. Anco si semina aconciamēte il cecie ne
luochi frepi: et neluochi temperati lacana-
pa et la sagina intorno al principio del me-
se: anco si possono cauare leuignie neluo-
chi freddi reperiati et iuini non deboli si po-
fanno aconciamente tramutar: anco si pos-
sono seminare et innestare imelagrani: et
il peico si puo ingiemmare: anco sideo-
no tutte le piccole piante degli arbori dalle be-
ste guardare: anco si seminano lezuche i
triuoli imelloni lapio lozimo cappar ser-
pillo lactuga bietola scicpole et gliatrepici
adaquare: anco si tondono le pecore in lo-
chi caldi: e prati ferotini si segano: e mōto-
ni si meçtono alle pecore e caualli & asini
alle caualle et asine et desi dare lescha aco-
lombi.

Magio.

cap. y.



El mese di magio si farano i cam-
pi grassi & che tengono molto
acqua: & allora si cauano tutte
herbe prodeçte: e loro scemi
non sono anchora per maturita fermati:
& icampi asciutti si possono la secōda uol-
ta arare. i questo mese tutte le cose che so-
no seminate sono presso al fiorire & non
sideo- no dal cultiuatore toccare. Anco ne-
luochi freddi & humidi si seminano isagi-
uoli: el miglio el panico: anco si dee ille-
gnare tagliare quando e ditutte le foglie
uestita. in questo tempo si cauano isemen-
zai et leuignie simigliantemēte si cauono
la secōda uolta & si pampino pampina-
tur: anco nelochi molti freddi si potao gliuli
ui & purgansi dal muschio: & se alchu-
no seminera lupini per uia diletamiare il
campo gli douerra in questo tempo colla
ratro meçter socto: anco di questo mese
si semina il curiando: lappio: imelon: icitri
uoli lezuche ecocomeri: ilcardo et leradici
& laruta el porro si traspone accioche ada-
quato cresca et in grossi et trasponghon-
si ottimamente scauoli & le cipolle: anco
si semina la porciellana et di qualunque tē-
po si semina solamente nascie nel tempo
caldo. anche luochi marini & caldi si seghi

il fieno innanzi che sia diuenuto
arido & seccho: & se si bagniera
per piousa sideo innanzi uolgier-
e che la parte di sopra si secchi: et
deon- si di questo mese castrare
i uitegli & tondare le pecore: an-
che si rapiglia illa cte et fassi il for-
magio: anco sideo uccidere
lire dellapi iquali nascono i que-
sto tempo nela stremita desiali.

Giugno.

cap. vi.



El mese di giugno si dee apparecchiare la terra da ogni trame & le trame & poluere optia mēte purgare: in questo tempo si puo seminare il miglio il panico & farsi primieramente la mietitura dell'orzo poi presso alla fine si cōpie la mietitura del grano nello ghi caldi & ne temperati si comincia in questo tempo ne freddissimi luochi fareno q̃lle cose che dimaglio sono decte. Ne luochi herbo si & freddi taglieremo potereno iugniazi correnolaueccia & seghereno il fieno per pasto delle bestie. Ancho di questo mese si dee fare la mietitura de legumi: & la faua si dee diuellere & poi che sarà raffredda cioe prima baccata si dee riporre & lupino similmente si coglie. ancora si deono le pere & le mele magagnate infra rāi charichi spesso trasciere. Di questo mese si puo il ramo del melagrano rinchiudere in uno uasello di terra acioche renda sfructi di quella grandezza anco di questo mese si cōe del mese di luglio si fa il nēsto che si chiama impiastare ne peri & ne meli & ne fichi & negli uliui & in tutti altri arbori ne quali sia grasso sugo & semina si optia mēte borraia: & porciellana & molte altre herbe si possono con adacquamento esser aiutate: anco si segano i prati anco si castrellano liboui & farsi il formagio & le pecore i fredda regiōe si tendono āco si castrellano lapi sellaranno assai mele & farassi mele & laciera. Anche usciranno gli scami & pero il guardiano dellapi dee sempre essere attento chelle nō fughino & spetialmēte infino all'octaua o alla nona ora & semore de hauere larme apparecchite et delle ricorre & nel suo luoco allogharle.

Luglio.

cap. vii.



Del mese di luglio si deono i prati arati arare la seconda uolta & la mietitura del grano & de legumi ne luochi temperati si si finiscie. Ancora i saluaticchi campi si purgano & stirpāo dalle radici & da brocchi ouero uerghe. Et anchora la felcie & la gramignia si dissipa & sueglie inanzi idi della canicula. ancora intorno ala fine si semina le rape enauoni. anche le uite nouelle la mactina & la sera si deono cauare mātato il caldo & diuella la gramignia poluerizare. Et gli arbori che saranno stati nella biada si metti sotto: & itorno a essi pel caldo si ragūi la terra & di questo mese in lochi hūidi si puo innestare il fico el cedro. Ancho si puo in questo tempo fare impiastro cioe il nēsto così apellato & innestare il pero el melo negli umidi luochi: ancho le mele uitiose che troppo caricāo i rami si deono sciere anche si potra piātare la talea del cedro se si uiterà colla adquare: in questo tempo si deono corre le mandorle. In questo tempo si mettono le uacche sotto a tori & i montoni simigliantemēte. Anche si deono tutti i prati segare ne quali herba non sarà prima maturata.

Agosto.

cap. viii.

DVODECIMO



re gliar bucegli & inneffare il pe-
ro el melo. Ancho di questo
mese si possono inuestigare lacq
neluochi doue manchano & pro-
uarle: & fare ipozi inconducti del
lacque & passato mezo decto me-
se si seminano icauoli sicche quan-
do faranno cresciuti si traspon-
gono.

Septembre.

cap. yliii.

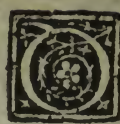
El mese dagosto icam-
pi sideo no arare la ter-
za uolta: acora nel suo
cominciamento si pos-
sono seminare lerape dopo lapri-
ma pioua & leradici & nauali elu-
pini acioche le terre & leuignie in-
grassino anco nel cominciamen-
to & dinanzi si diuelle illino & la
canapa quando per matureza di-
uentono gialli nequali si possono
schuotere isemi & maturar se pia-
ce & altrimenti procurare secon-
do che sara bisogno: ancora itor-
no alla sua fine si coglie lasaggina laquale
allora si truoua matura: & ancora si colgo-
no & sechan si fichi & lenoci & tucti glial-
tri fructi degliarbori che sono maturi si
prendono: & riponghonsi: ancho neluo-
chi fredti si spampanano leuiti & neluochi
caldi sadombrano luue acioche per la for-
za del sole non si secha. Ancho i questo te-
po si puo fare lagresto: ancor in molti luo-
chi caldi intorno alla fine si comincia affa-
re apparecchiamento della uendemmia.
Anchora di questo mese si puo disipar la
gramignia & lefelci arando spesso laterra
Ancho di questo mese si possono innesta



El mese di settembre si fano a-
cociamente leciterne pozi &
codocti: acio si po arare il capo
grasso & qllo che lungamete e
usato di tener lhuore: i qsto tepo il capo hu-
mido piano & magro sideo la secoda uol-
ta arare & semiare itorno allequinotio: &
deosi letamiare icapi necampi necolli piu
spesso & nel capo piu rado & specialme-
te qdo la lua e sciema. Anco nelochi uligi-
nosi & magri o fredti copti & obscuri itor-
no allequinotio si semia il grado & laspelta al-
lora chel tepo e chiaro & fermo. Anco ne-
lochicaldi si semia i qsto tepo illio uernio

LIBRO

anche siricoglie & riponela sagina & itor-
no al principio di qsto mese si semina nellal-
pi la legale: & itorno alla fine di decto me-
se lino sequete simiete. Anco alla fine di-
decto mese si semina la ferrana in loco leta-
miato p lo pasto dele bestie. ancora nel prin-
cipio di qsto mese neluochi tepati si spam-
pao leuiti & spogliasi dele lor folie & dop-
po mezo il mese si fa la uedemia et tuete ql-
le cose che auedemia aspectao: ei secare lu-
ue che si debono serbare. et possi fare la sa-
pa el defuto el caroeno: aco si colgono ifru-
cti degli arbori iqli i qllo tepo monstra la
loro maturitate: qsto i epo si semiano ipa-
paueri neloci caldi et sechi: ancora glispati
degliorti che sideo nella priuera epie-
re dilemi sideo pfodamete cauare et le-
tamiare alia cresciete. ancora nel principio
sisemiano icauali et itorno alla fine la glia-
laneto la lactuga: et labietola et leradici nel-
lochi sechi. Anco di qsto mese si posson fa-
re nuoui prati et stirpar pria i pruni et bro-
chi: et arbori: et herbe larghe et sode: anche
purgare iuechi prati del muschio et quelli
che so uechissimi arare et ala fine formare
e prati nouegli: ache di qsto mese si cacio-
no lapiechie et fassi il mele et la cera et an-
cora di qsto mese si pigliao leeglie et le p-
ntri coglisparuieri. Ottobre . cap. x.



El mese doctobre si posson fa-
re ipozi et cauare ifossati et por-
tar illetame a capi et ne teperati
luochi aconciamente si semina
il grano lorzo: il farro la spelta. illupino: il
lino: ancora si fa la uendemia aconciame-
te leuiti neluochi doue fia la cre caldo et se-
co: et doue il campo fara magro et asciuto
et doue fara colle dirupinato et magro: in
questo tempo neluochi sechi magri caldi
arenosi et scoperti si fa meglio cioche di-
nanzi si dice depastini del porre delle uiti
et del potarle et popaginarle et raconciar-
le acioche contro ala magrezza exilitate de-
la zolla et della sechezza dellacre sieno con
acque del uerno aiutate. Di qsto mese spe-
cialmente intorno alla fine siede ogni no-
uella uite cauare acioche le superflue her-
be si taglino. Et se in questo lucho fara il
uerno piaceuole lascierenui aperte leuiti.
Et se uifusse il uerno forte et aspro rico-
prirle inanzi che uengha il freddo: et se fara
troppo prefrigido porreno alquanto di
colombina intorno alle piccole uiti. Di q-
sto mese neluochi caldi & discoperti sordi-
nano gliuliueti & fannosi semenzai & tu-
ete quelle cose che sapatterrano agliuliu
Ancora si purghano iriui & le fosse: ache
si piantono iciriegli & meli & peri & tutti



altri arbori che non temono il fre-
do si possono piantare & trasporre
maximamente neluochi sechi &
caldi: & le sorbe & mandorle sipo-
gono nel semenzaio. Essemi del
pino si pandono: in questo mese
si fa il pasto degliorti che sideo-
no in questo mese seminare: aco-
ra si semina negliorti la glia-
laneto glispinaci: il cardo la secape: la
malua: le cipolle: la menta: la pastina-
ca: il timo lorigamo: el capperio
& labietola. Neluochi sechi ache

DVO DECIMO

dice palladio che il porro seminato nella primavera non si traspone acioche cresca nel campo si siede spesso cauar dintorno. Ancora sitoglie allapi il supchio mele col sale & tucta laciera corropta.

Nouembre.

cap. xi.



El mese dinouemb: enluochi caldi intorno al principio si semina ottimamente il grão & lorzo & la segale: & apressola si ne si semina la faua nella secia non arata el lino & la lente. Ancora tueto questo mese neluochi caldi & sechi si deono porre leuiti & seminare le propagine optime: et neluochi freddi si conuiene cauare intorno leuiti nouelle & coprire: & le magre letaminare. Et in questo tempo & daquin et inanzi infino a tanto chela terra diuenti ghiaciata siede la uigna uechia laquale e in giogo in ordine impergola sella e in forte pedale aprire dintorno & empier diletatame: & potata strectamete in fral terzo o il quarto piede da terra si percuota con acuto coltello nella piu uerde parte dellacorrecia & ripercossa spesso si prouoca & cōstringha agierminare in quel loco acioche si ripari et raconci: in questo tempo si fa la potatura dell'autunno nelle uiti et nelli arbori maximamente doue la temperantia della prouincia promossi siamo accio fare: ancora di questo quado luluua comicia a esser uaria uaiolata si coglie: et gliu liueti si potano: et letrope alte sommitadi siricidino acioche inchinati si spandino p glilati laqualcosa nenespoli nefichi: nepe schi et ne cotogni siede obseruare. Ancora di questo mese aconciamente si pongo no gliu liueti e nocioli delle pesche et delle pine nelle regioni calde et seche et quegli delle prugnie quasi in tucti'e lochi: anco la castagnia si semina con pianta et cō seme et neluochi caldi et sechi si pongono le pia

te saluatiche di peri et di meli sopra quali siede innestare et pongonsi le talce del cie dro et semi del mandorlo: anco si traspongono nelochi caldi et sechi i grandi arbori et scoperti nelochi corami tagliati et co le radici senza lesione aiutandogli cō daquameto et con letame assai: et desu taglia re il legname che si uuele per gli edifiui q do la luna e sciemia. Ancora di questo mese si mettono imontoni alle pecore et ibechi alle capre.

Decembre.

cap. xii.



El mese didecembre si puo seminare la faua laqual solamente dopol uerno et taglia si il legname per le case et per tucti altri lauori: et leselue et superflui rami degli arbori: et lesiepi uerde per foco et le perliche et le canne per le uigne et aparechia si et fannosi epali per le uigne: et similmente si possono iuinch per le uigne tagliare: et peui si possono fare le corbe et le cie ste: et le gabie molti altri arnesi et stouiglie di bisogno: et anco lesiepi seche.

FINIS.

Impressum Venetis Die ultimo mensis Mai. anno. MCCCCLXXXV



